



Chambertin Grand Cru

2021



Regione

Le parcelle appartenenti al Domaine sono situate a mezza costa della collina, la cui parte inferiore è composta da marne calcaree ricche di argilla. Meno ripido rispetto al Clos de Bèze e sensibilmente più fresco per la vicinanza alla Combe Grisard, questo sito beneficia di un'ottima ventilazione.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione La vinificazione avviene in acciaio per preservare freschezza e integrità del frutto. Segue un affinamento in barrique per circa 15 mesi, variabile in base alle caratteristiche dell'annata.



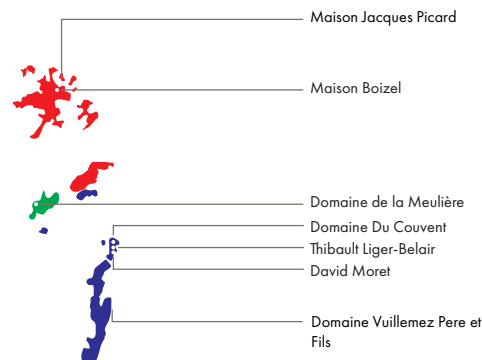
Grado alcolico 13,5% vol



Questo vino si presenta con un colore rosso carminio intenso, arricchito da riflessi violacei che ne esaltano la vivacità visiva. Al naso offre un profilo aromatico ricco e complesso, dominato da note di frutta rossa matura come fragole e mirtilli, accompagnate da leggere sfumature floreali e un tocco speziato che ne arricchisce l'insieme. In bocca si mostra pieno e concentrato, con una componente fruttata ben definita. L'acidità è sottile ma presente, integrandosi in modo armonico con la struttura del vino. I tannini sono ben lavorati, offrendo una sensazione di equilibrio e una buona tenuta al palato. La chiusura è lunga e persistente, mantenendo coerenza con il profilo olfatto.



Questo vino si abbina bene a piatti ricchi e strutturati, come arrosti di carne rossa, selvaggina in umido o formaggi stagionati, che ne valorizzano la complessità e la persistenza aromatica.



750 ml



Distribuito in Italia da

