



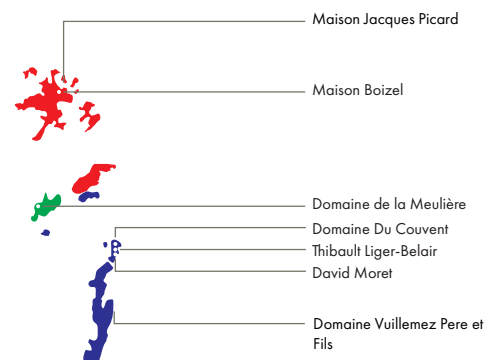
Charmes-Chambertin Grand Cru

2021



Regione

Le parcelle del Domaine si trovano esclusivamente nello Charmes-Chambertin, nella sua zona più elevata. Queste parcelle, essendo contigue, permettono di produrre un vino che rappresenta fedelmente il carattere di questo climat.



100% Pinot Nero



750 ml



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



Charmes-Chambertin si presenta con profumi eleganti di frutti rossi maturi, note floreali e accenni di spezie dolci. Al palato è armonioso e setoso, con una struttura fine e tannini delicati. Chiude con una persistenza raffinata e una sensazione complessiva di equilibrio e grazia.



Charmes-Chambertin si abbina bene a piatti che ne rispettano la finezza e ne esaltano l'eleganza. Ottimo con carni bianche arrosto, come faraona o vitello, anatra laccata o in salsa dolce, risotti ai funghi porcini e preparazioni a base di tartufo. Anche i formaggi a pasta molle e media stagionatura, come Brie, Reblochon o Comté giovane, ne valorizzano la delicatezza e l'equilibrio.



Distribuito in Italia da

