



Mazy-Chambertin Grand Cru

2021



Regione

La parcella di Mazy del Domaine si estende lungo tutta la lunghezza di un dolce pendio, dal fondo della Route des Grands Crus fino a Chambertin Ruchottes, in cima al pendio.



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.



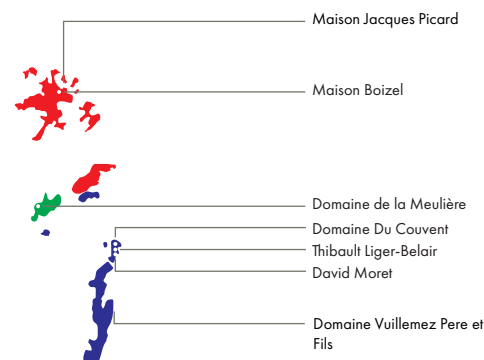
Grado alcolico 13,5% vol



Mazy-Chambertin si presenta con un colore rubino profondo tendente al granato con l'evoluzione. Al naso è ampio e potente, con note intense di frutti neri (mora, amarena), spezie calde, liquirizia, accenni animali e toni di terra bagnata o cuoio. Al palato è strutturato e vigoroso, con tannini solidi ma ben integrati, acidità equilibrata e grande persistenza. È un vino dal carattere deciso, con ottimo potenziale di invecchiamento.



Perfetto con piatti ricchi e strutturati come cinghiale in salmì, guancia di manzo brasata, anatra confit o agnello arrosto. Si abbina anche a piatti a base di funghi selvatici o tartufo nero. Tra i formaggi, predilige quelli intensi e stagionati come l'Époisses, il Langres o un Comté ben affinato.



750 ml



Distribuito in Italia da

A ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION