METERI
SELEZIONE VINI

Bourgogne Hautes Cotes De Beaune "La Rave Nord" Vieilles Vignes 2021-Domaine du Chancelier

Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: La Rave Nord
Genere: Vino
Denominazione: AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2021
Età delle Vigne: 55 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Legno piccolo - Barrique, Tonneau
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero e Ceralacca
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno piccolo di rovere per 12 mesi.

Biologico certificato.
Sentori chiave: Ribes, mora e alloro.

Naso: echi vegetali, fruttati e piacevolmente speziati
Bocca: sorso fresco, teso, schietto e succoso.
Vista: Rosso rubino

METERI
SELEZIONE VINI

Ci troviamo nel centro storico di Beaune, nella Cote d'Or. Qui Elsa e Cedric Erhart (originari rispettivamente dello Champagne e dell'Alsazia) fondano il Domaine du Chancellier nel 2016, perpetuando l'eredità vinicola di Nicolas Rolin, Chancelier de Bourgogne, fondatore nell'XVIII Secolo degli Hospices de Beaune.
Le parcelle lavorate sono diverse e variegate, collocate tra Volnay, Savigny-les-Beaune, Saint Romain, Mersault e Puligny-Montrachet

Il Lavoro in vigna e in cantina da parte di Elsa e Cedric mira a comprendere, interpretare e valorizzare le differenze tra le singole parcelle.
Il lavoro in vigna è quindi basato sul minor numero di interventi possibili, lavorando in inerbimento e basando l'agricoltura su pratiche di natura biologica.
In cantina vengono preferiti esclusivamente i lieviti indigeni, si lavora in assenza totale di solforosa e si sceglie di vinificare per infusione, al fine di garantire la massima finezza estrattiva possibile.
In tre parole lo stile della cantina può essere riassunto con: delicatezza, eleganza ed espressività.

"La Rave Nord" è un Pinot Nero proveniente da vigne prevalentemente argillose di 55 anni in Hautes Cotes de Beaune.
Questo vino risulta teso, grintoso, dotato di tannini fitti e sottili, principalmente grazie ai climi miti da cui provengono le uve, dove nel corredo aromatico i piccoli frutti a bacca scura sono i protagonisti, ma è la fine speziatura e la eterea densità del vino