

Beaune 1er Cru "Les Champs Pimont" 2021 - Domaine des Clos



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: Nuits-Saint-Georges
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2021
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Legno
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 18° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione spontanea. Affinamento in botti di rovere francese di terzo passaggio per 12 mesi

Biologico certificato.

Sentori chiave: Cacao, Frutti scuri e radici

Naso: note scure, di frutta a polpa nera, rabarbaro, china e cacao amaro

Bocca: ricca, densa e carnosa, strutturata e tannino gentile.

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo nel cuore di Nuits-Saint-Georges, dove Grégoire Bichot lavora dal 1995 diversi appezzamenti distribuiti tra Beaune, Nuits-Saint-Georges e Chablis. Nei primi due lavora prevalentemente il Pinot Nero cercando di mantenere la grande finezza espressiva territoriale usando legni vecchi e non invadenti, mentre a Chablis produce lo Chardonnay vinificando in parte in acciaio e in parte in legni nuovi con pressature soffici e lente.

Il lavoro in vigna segue le pratiche biologiche e non prevede l'utilizzo di diserbanti e pesticidi di alcun tipo, mentre in cantina viene limitato l'utilizzo di solforosa cercando di mantenere pura e

trasparente l'espressione dei terreni dai quali provengono le uve.

I vini che ne risultano sono chiari, precisi, cristallini, puliti ed estremamente territoriali.

Il Beaune Premier Cru "Champs Pimont" è un Pinot Nero proveniente da vigne di circa 35 anni situate nell'omonimo Lieu-dit in cui il terreno è ricco di limi fini in grado di conferire ai vini grande densità ed ampiezza.

Vino opulento, piacevole e carnoso, dove la spezia si lega indissolubilmente a frutta scura e sensazioni terrose tipiche dei grandi vini rossi di Beaune.