

Nuits Saint Georges "Les Charmois" 2020 - Domaine des Clos



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: Nuits-Saint-Georges
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2020
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. Biologico certificato.

Sentori chiave: ribes, incenso e canfora

Naso: elegante, speziato, balsamico e erbe officinali

Bocca: sorso millimetrico, elegante fine e complesso, tannini setosi e grande mineralità.

Vista: Rosso rubino brillante

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 Nuits-Saint-Georges “Les Charmois” è un Pinot Nero proveniente dall’omonimo Lieu-dit con terreni composti da marna e calcare, in grado di dare vini freschi, complessi ed estremamente minerali.

Un vino profondo, articolato e dal carattere importante, dove il tannino è setoso, lo scheletro minerale e l’allungo fine e speziato.