

Corton 2022 Aop Grand Cru Rouge - Domaine Pavelot



Nazione: Francia Regione: Borgogna

Territorio: --

Geologia Terreno: Argilloso-calcareo

Genere: Vino Denominazione: --Tipologia: Rosso

Vitigno: --Annata: 2022

Età delle Vigne: 40-50 anni

Certificazione e pratiche agricole: Biologico

certificato

Fermentazione: Fermentazione Spontanea

Lieviti: Indigeni

Filtrazione: Non Filtrato

Affinamento - Contenitori: Legno Grande

Grado Alcolico: 13% Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 6 Tappo: Sughero

Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi, per la maggior parte nuove.

Biologico certificato.

Sentori chiave: incenso, eucalipto e arancia amara

Naso: potente, luminoso e armonioso, aromaticità solare e fine

Bocca: sorso elegantissimo, fine e complesso. Arancia, fiori, incenso, eucalipto e aromi vanigliati.

Vista: Rosso rubino brillante

Ci troviamo a Pernand-Vergelesses, a nord di Beaune, su terreni argillosi da cui si ottengono tipicamente rossi profondi e complessi, e bianchi ampi e materici.

Qui Luc e sua sorella Lise gestiscono l'azienda che ormai vive da sette generazioni, cercando di



valorizzare quanto più possibile una terra nobile dalla quale provengono i vini.

Il lavoro in vigna si basa su pratiche biologiche e biodinamiche dove gli obiettivi sono legati al mantenimento della biodiversità in vigna e alla gestione degli equilibri naturali, al fine di ottenere vini quanto più possibile sostenibili ed espressione del territorio.

Il Corton Gran Cru è un Pinot Nero proveniente da vigne abbastanza giovani ma situate a *En Charlemagne* dove principalmente è lo Chardonnay ad essere protagonista: pendii collinari ricchi di limo argilloso ricoperto da limo colluviale puro, ben lontani dalle terre brune che si possono trovare sul lato est del Cortons Aloxois.

Un vino incredibilmente complesso dove l'arancia amara, la fine speziatura e la stimolante balsamicità concorrono a dar vita ad un vino dotato di straordinaria profondità.