

Meursault Rouge 2022 - Fabien Coche



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2022
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Legno piccolo -
Barrique, Tonneau
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno piccolo per circa 12 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: rabarbaro, lampone e spezie

Naso: note di sottobosco, di radici e echi speziati, cannella, pepe e erbe aromatiche.
Bocca: sorso cristallino, delicato con tannini setosi, molto complesso e profondo.
Vista: Rosso rubino cristallino

Ci troviamo nel centro di Mersault, nel cuore della Cote de Beaune. Dal 1940 nel Domaine si produce vino sotto il nome di Fabien Coche (dal 1920 al 1940 il cugino Coche-Dury faceva parte della medesima cantina), lavorando prevalentemente diverse parcelle composte da vigne vecchie in Saint-Romain, Auxey-Duresses, Monthelie, Pommard e ovviamente Mersault.

Il lavoro in vigna a partire dal 1998 segue le pratiche biologiche, mentre in cantina si tendono ad usare quantità minime di solforosa (assenti nelle etichette "sans soufre") al fine di rendere il più

trasparente possibile i richiami varietali propri dell'appezzamento di provenienza delle uve.

I Vini di Fabien Coche si caratterizzano da sempre per uno stile molto personale e nitido dove, all'opulenza degli Chardonnay di Mersault e alla struttura dei Pinot Neri di Pommard, vengono preferiti sorsi più schietti, freschi, sapidi e caratterizzati da un'impronta pura e cristallina.

Il Mersault Rouge è un Pinot Nero proveniente da alcune vigne di circa 40 anni.

Questo vino presenta una vera e propria rarità, dato che in questo comune, celebre per i bianchi, sono in pochissimi a produrre vini rossi, circa il 5% del totale.

Tannini delicati, sorso sinuoso e dinamico, freschezza e tensione da Cote de Nuits, lo rendono unico in termini di espressività e godibilità.