

Bourgogne Cote D'Or Pinot Noir 2023 - Fabien Coche



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2023
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 11 mesi in botte
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti da 500 lt per circa 12 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: incenso, arancia e salvia

Naso: note incensate, speziate, agrumate e floreali
Bocca: sorso freschissimo, elettrico, teso e delicato al tempo stesso
Vista: Rosso Rubino scarico

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 Pinot Noir Cote d’Or è il rosso d’ingresso della Maison, un vino che sin da subito mette in mostra la caratura della produzione di Fabien Coche: sorso freschissimo, teso, vibrante e decisamente verticale, dove a far da padrone sono le note speziate ed agrumate, dando vita ad una beva stimolante e mai scontata.