

# Coteaux Bourguignon Rouge 2024 - Domaine Bonnardot



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Territorio: Hautes Côtes de Nuits  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Pinot Noir  
Annata: 2024  
Età delle Vigne: 5 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: Inox  
Grado Alcolico: 11%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Temperatura di servizio: 16° C  
Numero bottiglie prodotte: 885  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio per 6 mesi.  
Biologico non certificato.  
Sentori chiave: ribes, melograno e timo

Naso: molto vegetale e fruttato, marasca croccante, ribes con richiami di spezia dolce  
Bocca: sorso freschissimo, poco tannico, fine, leggiadro e minerale.  
Vista: Rosso rubino scarico

Ci troviamo a Villers-la-Faye, nell' Hautes Côtes de Nuits, sulle alture tra Nuits-St-Georges e Beaune, dove il Domaine Bonnardot trova radici da tre generazioni. Qui Danièle continua il lavoro del padre Jean, scegliendo di lavorare, oltre alle grandi e storiche esclusivamente i vini dell'Hautes-Cotes de Nuits: vini che grazie alla maggior altitudine e ai terreni prevalentemente sabbiosi godono di grande freschezza, mineralità ed immediata espressività.

Il Lavoro in vigna e in cantina da parte di Danièle mira ad essere il più pulito, preciso e trasparente possibile, lavorando in inerbimento, arrivando alla piena maturazione delle uve e scegliendo di vinificare senza l'utilizzo intensivo di input enologici.

Il Coteaux Bourguignon è un Pinot Nero proveniente da vigne giovani, di circa 5 anni di età, vinificato in acciaio con l'obiettivo di essere il "vin de soif" per eccellenza: sorso scarico, chiaro, leggero e brillante, un Pinot in una veste decisamente semplice ed informale ma che non lascia da parte pulizia e precisione millimetrica.