

Volant Rouge 2024 - Clos de Breuilly



Nazione: Francia
Regione: Auvergne
Geologia Terreno: Argillo-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: 50% Gamay, 50% Pinot Noir
Annata: 2024
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: In conversione Bio
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 4 mesi in inox
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Gamay e Pinot nero, fermentazione Spontanea. Affinamento per circa 6 mesi in acciaio.
Biologico non certificato.

Sentori chiave: Ciliegia, rosmarino, scorza d'arancia

Naso: fresco, vegetale, fruttato e con note di erbe officinali e di scorza d'agrume

Bocca: croccante, succoso e leggero. Ingresso fruttato e chiusura erbacea

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo a Cesset nell'Appellation di Saint-Pourcain, nella zona settentrionale dell'Auvergne, dove i terreni si fanno meno vulcanici e con una presenza maggiore di argilla, limo e calcare. In questa zona si vira geologicamente e stilisticamente (a livello vitivinicolo) verso una matrice propria della più vicina Borgogna, con cui condivide i principali vitigni coltivati: Pinot nero, Gamay e Chardonnay, con l'eccezione del Tressallier di essere l'unica uva autoctona a bacca bianca.

Qui Brian Barbara, figlio di Denis Barbara (proprietario e fondatore del Domaine Grosbot-Barbara) prende in gestione nel 2020 un Domaine originario di fine '800 e poi abbandonato nei primi anni del 2000, fondando il "Domaine Clos de Breuilly" dove decide di produrre vini semplici, puliti e trasparenti, mettendo in mostra la vera anima di una zona ricca di storia e tradizione.

Le Cerf Volant Rouge è un uvaggio di Pinot Nero e Gamay proveniente da vigne giovani di circa 20 anni situate in due diversi appezzamenti a Breux e a Les Burliers.

Un vino grintoso, succoso, croccante e divertente, semplice e libero nonostante la precisione millimetrica che contraddistingue la mano di Brian. Il pinot nero dona eleganza, spezia e vegetalità, mentre il gamay conferisce succo, frutto e schiettezza.