



2020 Marsannay AOC

Sampagny, Pierre Naigeon

Dalla promettente regione di Marsannay

Descrizione del vino:

Il comune di Marsannay si trova all'estremità settentrionale della famosa Côte d'Or, dove si producono i Pinot Nero e gli Chardonnay più pregiati. Alcune parcelle di Marsannay stanno per essere classificate come Premier Cru, una pietra miliare nel secolare sistema di classificazione delle denominazioni della Borgogna. Il Pinot di Pierre Naigeon è fruttato e succoso al palato.

Nota di degustazione:

Attrante colore granato-violaceo. Bouquet caratterizzato da bacche rosse, erbe aromatiche e liquirizia. Elegante con grande finezza al palato, è anche corposo, solido e persistente. Bella frutta succosa di bacche rosse, lamponi e ciliegie, con sublimi erbe speziate. Un pinot nero piacevole e molto goloso che può essere goduto in gioventù e sarà perfettamente adatto all'invecchiamento. Finale lungo.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1173420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny
Pierre Naigeon

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2030
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.