

Côt à Côt



ROSSO  VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2015, 2017, 2021

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigno: Malbec

Suolo: Argilloso siliceo

Estensione del vigneto: 0,7 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 6.500

Età media del vigneto: 60 anni

Produzione media per ha: 40 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 3 settimane in barrique di rovere usate. Affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi.

Solforosa totale: 15 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE



DOMAINE NÖELLA MORANTIN

Noëlla Morantin

PERCHÉ

Il Cot à Cot del Domaine Noëlla Morantin è un vino rosso vinoso, terroso e selvatico. Entra in bocca fresco e succoso, muovendosi leggero e delicato, ma rivelando ben presto una decisa trama tannica che ne frena l'agilità dandogli più lunghezza e profondità.

QUANDO

Mangiando poca carne, ci si può permettere di investire sulla qualità. Andate dal macellaio di fiducia il sabato mattina e prendete due belle entrecote da fare sulla piastra, per un pranzo pratico veloce, ma super succulento, soprattutto se accompagnato da due calici di Cot à Cot.

