Volnay Santenots 1er Cru

ROSSO

INFO

Annate: 2018, 2020
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0,35 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordon de Royat
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 9 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura leggera, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di rovere. Affinamento in pièces di rovere per 12 mesi e in vasche di acciaio inox per 4.
Solforosa totale: 42 mg/l
Bottiglie prodotte: 450

PRODUTTORE

DOMAINE PIERRE MOREY

Pierre Morey

PERCHÉ

Il Volnay Santenots 1er Cru del Domaine Pierre Morey è un vino rosso da una delle migliori vigne di Volnay, che dona un vino di ottimo spessore, voluttoso, femminile ed elegante, come una carezza ricevuta da una bella ragazza.

QUANDO

Il Volnay Santenots 1er Cru è un vino notturno, da bere in più momenti aspettando e ammirando le sue evoluzioni. Il primo calice leggendo un libro, il secondo chiaccherando animatamente, il terzo guardando le stelle abbracciati

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it