Duc des Nauves

ROSSO

INFO

Paese: Francia

Regione: Bordeaux

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Suolo: Argillo calcareo

Estensione del vigneto: 5 ha

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 20 anni

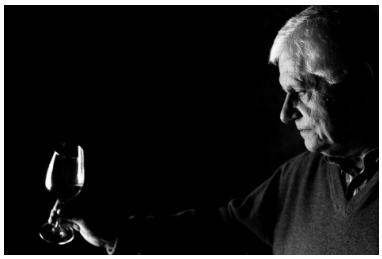
Produzione media per ha: 40 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2-4 settimane in tini di cemento aperti. Svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 8-10 mesi.

Solforosa totale: 23 mg/l

Bottiglie prodotte: 30.000

PRODUTTORE



LE PUY

J.P. e P. Amoreau

PERCHÉ

Il Duc des Nauves di Le Puy è un vino rosso polposo, profumato e di bella freschezza. In bocca è agile e croccante e mostra i primi tratti di eleganza e finezza dei grandi Bordeaux. Un vino di incredibile piacevolezza, fragrante e generoso.

QUANDO

Quando invitate a cena la persona che avete appena cominciato a frequentare, c'è bisogno di un vino importante che accompagni la serata senza impadronirsene. Il Duc des Nauves conquista il palato, scioglie le spalle e libera il sorriso. Coinvolgente e discreto allo stesso tempo.

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