Chassagne-Montrachet

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2018
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Pinot Nero
Tipo d'impianto: Guyot
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione a freddo dei grappoli interi prima dell'inizio dell'attività dei lieviti, fermentazione spontanea in tini di rovere troncoconici e affinamento in piéces usate per 11 mesi.
Solforosa totale: 15 mg/l

PRODUTTORE

SARNIN-BERRUX

Jean Marie Berrux e Jean Pascal Sarnin

PERCHÉ

Il Chassagne-Montrachet di Sarnin-Berrux è un vino rosso setoso, fluido e filante in bocca con un giusto equilibrio tra acidità e tannino. Si contraddistingue per la balsamicità e le note di sottobosco appena accennate. Di notevole persistenza.

QUANDO

Quando siete in cerca della scintilla o dell'ispirazione illuminante che tardava ad arrivare, provate l'innesco con un calice di Chassagne-Montrachet di Sarnin Berrux. Saprà liberarvi la mente e stimolare la vostra fantasia.

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