

Domaine de Bellene

BOURGOGNE MAISON DIEU VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, nel comune di Pommard, con esposizione sud/sud-est a 230 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Pigiatura tradizionale con i piedi, leggeri rimontaggi e trasferimento in botte.

Invecchiamento Riposo in legno.

NOTE ORGANOLETTICHE

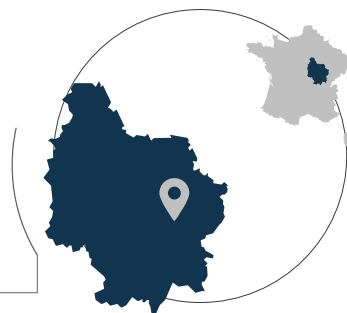
Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Morbidi sentori di frutti di bosco, ciliegia e fragola, con risvolti floreali di gelso e viola e ricordi di pepe bianco accanto a lontani effluvi di tabacco e fungo porcino.

Sapore Di una struttura sorprendentemente piacevole e sfaccettata, presenta un'ottima e complessa rotondità, con una freschezza sferzante accanto ad un corpo pieno.

Abbinamenti Insalate di verdure, preparazioni a base di pollame, manzo e verdure bollite. Inoltre, la loro delicatezza li rende una scelta perfetta per chi ama il vino rosso con il pesce. La loro naturale eleganza li predispone al vitello, al tabouleh o ai formaggi a pasta dura come il Gouda.

Temperatura di servizio 14-16°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

