

Domaine de Bellene

CÔTE DE NUITS-VILLAGES VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Côte de Nuits-Villages

Zona produttiva Borgogna, Côte de Nuits, in 2 parcelle: Les Boulardes a 241 metri s.l.m. e Aux Montagnes. A 250 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Vinificazione di 3 settimane, rimontaggi e pigiatura con i piedi.

Invecchiamento Riposo in botti di legno.

NOTE ORGANOLETTICHE

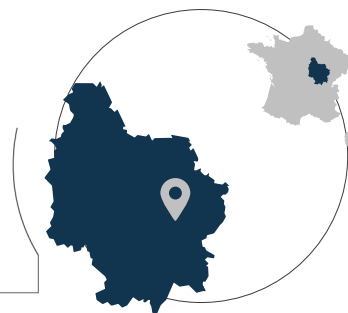
Colore Rosso cremisi che vira al granato con l'età.

Profumo Al naso gli aromi seguono uno spettro classico del Pinot Noir, esprimendosi con note di ciliegia, uva spina e il ribes nero fino alle note di sottobosco, funghi e spezie come la cannella.

Sapore In bocca è un vino di grande cuore, potente in bocca, pieno e carnoso, e i suoi tannini sono ben levigati.

Abbinamenti La sua struttura lo abbina con frattaglie arrostiti o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato come Époisses, Langres, Ami du Chambertin.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

