Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia | Chevalier de la Toison d'Or di Arnaud Gavignet

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Nuits-Saint-Georges

Proprietà	Famiglia Gavignet
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	10



NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU

Vino rosso, Articolo non promozionabile, Nuovo inserimento

Codice PRENOTAZIONE-16066

Annata 2023
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Borgogna
Vitigni Pinot Nero

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Pinot Nero 100%
Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano, diraspate al 100% e poste in tini. Dopo una macerazione prefermentativa a freddo, inizia la fermentazione alcolica. Durante questa fermentazione, il mosto viene follato due volte al giorno.
Suolo Argilloso-calcareo
Abbinamento Carni rosse, formaggi stagionati e cremosi.
Olfatto Il naso di questo Nuits Saint Georges è intenso con note di ribes nero.
Gusto Al palato, si avvertono aromi di frutti neri e deliziose sfumature legnose. Apprezziamo il finale lungo e speziato. I tannini presenti suggeriscono un buon potenziale di invecchiamento. Potente, robusto e pieno di carattere.
Affinamento Il vino viene poi affinato in botti di rovere per 18 mesi (dal 20 al 30% nuove). Durante questo periodo vengono effettuati da uno a tre travasi. Il vino viene imbottigliato dopo la chiarifica e senza filtrazione per preservare la sua piena espressione aromatica.
Vendemmia Manuale
Grado alcolico 13 %
Temperatura di servizio 16°C