

BOURGOGNE CÔTE D'OR LES CHAGNIOTS



Denominazione: Bourgogne

Zona: Les Chagnots

Vitigno: Pinot Noir

Superficie: 0,8840 ha

Età delle viti: ca 55 anni

Terreno: Situato nella parte bassa della collina, la terra alluvionale si mescola con la ghiaia e il calcare della costa.

Esposizione: Bassa pendenza, Sud-Est.

Degustazione: Vino dal colore rubino di buona intensità con riflessi violacei di gioventù. il vino è brillante e attraente. Lo sguardo appare comunque leggero nel bicchiere

Al naso è sdolcinato con aromi di amarena, mirtillo, mora e prugola. la sensazione è solare con aerazione.

Bocca: Morbido e fruttato al palato, gli stessi frutti del naso, una piccola nota di liquirizia e floreale sul finale infine pepato. Luce nella sua trama e carattere nella sua struttura.

Abbinamento cibo vino: Salumi, carni rosse grigliate, tartare di manzo, pollame in salsa bianca o grigliato, pizza al pomodoro, sformati al pomodoro, Pesce bollito al sugo, tapenade di triglie alla griglia con olive nere, tartare di tonno e pomodoro, fricassea di funghi porcini, scarola brasata.

Servire a 15/16° C.

Note: Chagnot, diminutivo del borgognone Châgne per l'antico francese Chasne "Chêne", compare a Ladoix-Serrigny, in due località vicine: Les Chagnots e Clos des Chagnots, ai margini della D 974 Dijon - Beaune che attraversa il villaggio. Quindi questi erano luoghi in cui le querce crescevano in gran numero.

