



Chassagne Montrachet Rouge, Vieilles Vignes 2023

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Belle robe rubis de bonne intensité dans le verre. Le nez développe une palette aromatique fine, ample et complexe de petits fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis), mêlés à de discrètes notes boisées et des nuances florales. En bouche, il est assez corsé, avec des tanins denses, serrés et mûrs, qui donnent une impression de richesse élégante. La finale est savoureuse, marquée par le cassis.

Producteur	Domaine Capuano Ferreri
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323500
Accord mets et vins	Gibier à plumes, Boeuf Bourguignon, Pièces de viande nobles

Vinification

L'élevage dure 8 à 10 mois en fûts de chêne, dont 30 % neufs. Ensuite, le vin repose encore 4 à 6 mois en bouteille avant sa mise en vente.

Terroir

Les sols sont caractérisés par l'argile et le calcaire.

Histoire





La Domaine Capuano-Ferreri a évolué au fil des années et s'étend aujourd'hui sur plus de 8 hectares de vignoble en Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise. L'objectif est d'exprimer le terroir à travers les vins. La très bonne exposition des vignobles, un travail rigoureux ainsi que la vendange manuelle et le tri des raisins permettent d'obtenir des vins de grande qualité. Dans les caves du domaine, la vinification s'effectue de manière traditionnelle et naturelle. Tous les vins sont élevés en fûts de chêne d'origine française. Lorsque leur élevage atteint son apogée, la mise en bouteille est réalisée avec soin et délicatesse, pour des vins dignes de leur appellation.

