



Chassagne Montrachet Rouge, Vieilles Vignes 2023

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Bel colore rosso rubino di buona intensità nel bicchiere. Al naso si sviluppa un bouquet fine, ampio e complesso di piccoli frutti rossi e neri (ciliegia, lampone, ribes nero), intrecciati a delicate note boisée e sentori floreali. Al palato è piuttosto corposo, con tannini fitti, serrati e maturi, che trasmettono un'impressione di elegante ricchezza. Il finale è delizioso, caratterizzato da note di ribes nero.

Produttore	Domaine Capuano Ferreri
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323500
Adatto a	Selvaggina da penna, Boeuf Bourguignon, Tagli di carne pregiati

Vinificazione

L'affinamento avviene per 8-10 mesi in botti di rovere, di cui il 30% nuove. Successivamente il vino riposa ancora per 4-6 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia





Il Domaine Capuano-Ferreri si è evoluto nel corso degli anni e oggi si estende su oltre 8 ettari di vigneti nella Côte de Beaune e nella Côte Chalonnaise. L'obiettivo è esprimere il terroir attraverso i vini. L'ottima esposizione dei vigneti, un lavoro accurato, così come la vendemmia manuale e la selezione delle uve, permettono di ottenere vini di grande qualità. Nelle cantine della tenuta, la vinificazione avviene in modo tradizionale e naturale. Tutti i vini sono affinati in botti di rovere di origine francese. Quando l'affinamento raggiunge il suo apice, l'imbottigliamento viene effettuato con cura e delicatezza, per vini degni della loro denominazione.

