



Nuits-St-Georges 1er Cru Clos des Argillières 2023

Dominano mora, ribes nero e mirtillo. Con note di ginepro e biancospino, il vino acquista un'espressione un po' più selvaggia. Al palato è elegante e concentrato nella sostanza. Tannini vellutati e piacevoli. La mineralità gli conferisce una gradita lunghezza.

Produttore	Domaine Michèle et Patrice Rion
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	714763
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Tagli di carne pregiati, Agnello, Anatra



Vinificazione

Vendemmia a mano, seguita da una dettagliata selezione. Fermentazione in tini di acciaio inox aperti per tre settimane, con successivo affinamento di 17 mesi in botti di rovere (30 percento nuove).

Terroir

Di fronte al Domaine, sul pendio dal terreno di calcare rosa nella parte inferiore e di howlite bianca.

Storia





Il Domaine Michèle et Patrice Rion, accompagnato dal figlio Maxime, conta 7 ettari piantati a Nuits Saint Georges e Chambolle Musigny. La famiglia attribuisce grande importanza alla selezione del materiale vegetale. La filosofia generale è quella di rispettare il suolo e le piante producendo un terroir tipico. Gli 1,8 ettari del Clos les Argillières, con viti di 70 anni in media, si trovano proprio di fronte alla tenuta.

