



Nuits-Saint-Georges Aux Barrières 2023

Nel calice, questo Nuits-Saint-Georges si presenta con un colore scuro e brillante. Al naso emergono note di amarena, accompagnate da eleganti sfumature floreali. Al palato, i tannini sono morbidi e setosi, e la sua straordinaria persistenza lascia un'impressione duratura.

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	16° - 17°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321950
Adatto a	Brasati, Agnello, Tagli di carne pregiati



Vinificazione

Vendemmia manuale con una rigorosa selezione, diraspatura completa, macerazione a freddo per alcuni giorni, seguita da una fermentazione sulle bucce di 3 settimane. Affinamento sui lieviti per 17 mesi, di cui il 30% in barrique nuove.

Terroir

Suolo argilloso-calcareo poco profondo, con presenza di lastre di pietra (laves) a soli 40 cm di profondità.

Storia





La tenuta è stata fondata nel 1990 da Michèle e Patrice Rion e oggi si estende su 10 ettari nei comuni di Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée e Chambolle-Musigny. Oggi il figlio Maxime attribuisce grande importanza alla scelta del materiale vegetale, utilizzando esclusivamente viti provenienti da selezione massale. La filosofia generale del domaine si basa sul rispetto del suolo e della pianta, nonché sull'obiettivo di produrre vini che riflettano fedelmente il carattere tipico della loro denominazione. È il terroir che deve esprimersi prima di tutto!

