

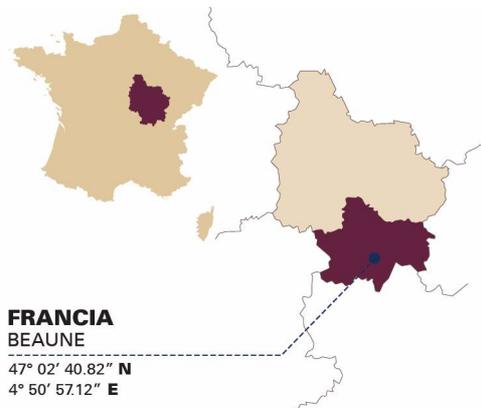


Domaine de Bellene

# CÔTE DE NUITS-VILLAGES VIEILLES VIGNES

BEAUNE / FRANCIA

La tenuta si trova a Beaune. I suoi edifici sono ricchi di storia, e risalgono al XVI secolo. L'acquisto della tenuta da parte di Nicolas Potel risale al 2005, dopo un periodo di riabilitazione lungo e accurato. Il lavoro è durato due anni e coinvolse molte persone. L'obiettivo è quello di soddisfare l'HQE (Alta Qualità Ambientale) in termini di costruzione, per essere coerente con la filosofia aziendale di lavorazione dei vini. «Operiamo riducendo al minimo l'impatto ambientale per permetterci di lavorare in un ambiente rispettoso della natura. Oggi i nostri vigneti si estendono da Santenay, Saint Romain, Volnay, Beaune, Nuits Saint Georges Vosne Romanée e hanno tutti tra i 50 ei 110 anni. Tutte le viti e i vini vengono lavorati secondo metodi biologici e vinificate senza adiuvante enologico, senza zuccheraggio e acidificazione. Il nostro obiettivo è di avere solo vigne "vecchie". La più giovane ha più di 35 anni, il Beaune 1er Cru Strikes ne ha 104. Le radici delle piante vanno molto in profondità nel terreno per sfruttare il meglio della terra. Questo permette un'alta resistenza nelle annate più calde.»



FRANCIA

BEAUNE

47° 02' 40.82" N

4° 50' 57.12" E



ANNO DI FONDAZIONE  
2005



ESTENSIONE TERRITORIO  
19 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
100.000



VITIGNI  
CHARDONNAY - PINOT NOIR



## TIPOLOGIA

Vino rosso – AOC Côte de Nuits



## ZONA DI PRODUZIONE

Côte de Beaune, Bourgogne



## VITIGNO

Pinot Noir 100%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo



## COLORE

Rosso cremisi che vira al granato con l'età



## PROFUMO

Al naso gli aromi seguono uno spettro classico del Pinot Noir, esprimendosi con note di ciliegia, uva spina e il ribes nero fino alle note di sottobosco, funghi e spezie come la cannella.



## SAPORE

In bocca è un vino di grande cuore, potente in bocca, pieno e carnoso, e i suoi tannini sono ben levigati.



## ABBINAMENTI

La sua struttura lo abbina con frattaglie arrostate o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato come Époisses, Langres, Ami du Chambertin.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

