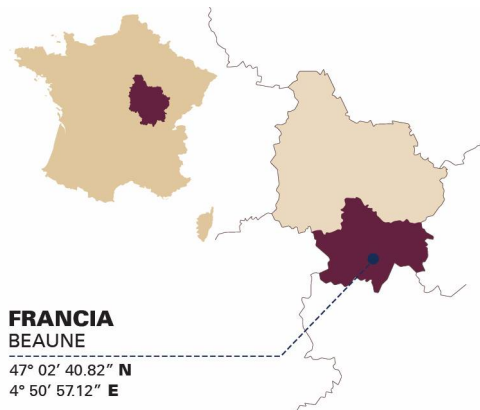




NUITS-SAINT GEORGES PREMIER CRU AUX CHAIGNOTS

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 Nuits Saint Georges



ZONA DI PRODUZIONE

Côte de Beaune, Bourgogne



VITIGNO

Pinot Noir 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Matura per 12 mesi in barrique di rovere nuove, affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso rubino intenso .



PROFUMO

Il bouquet esprime aromi raffinati di piccoli frutti a bacca rossa, sottili note floreali, sentori di sottobosco e delicate spezie.



SAPORE

Il sorso è elegante e profondo, con aromi complessi, armoniosi e una trama tannica setosa ed evoluta. Il finale è persistente e di buona freschezza



ABBINAMENTI

Carne arrosto-grigliata, Formaggi stagionati, Selvaggina. Temperatura di servizio: 16-18 °C

