

Chanson

BEAUNE CLOS DES MARCONNETS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, in una parcella di 3,2 ha.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Argilloso-calcareo

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli, seguita da una diraspatura parziale (50%) e da una macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

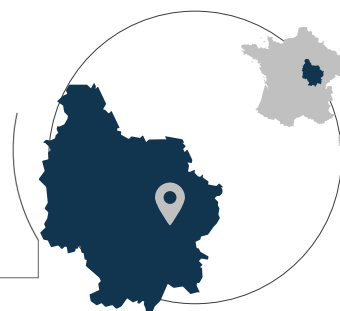
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato.

Profumo Intensi aromi di frutti rossi maturi mescolati a mirtillo sotto spirito e un accenno di vaniglia.

Sapore Complesso, texture carnosa. Bella struttura tannica. Finale lungo ed elegante su un accenno di mineralità.

Abbinamenti Da gustare con carni bianche o rosse, grigliate o arrosto, selvaggina e formaggi di ogni genere soprattutto tutti i formaggi prodotti in Borgogna (Epoisses, Langres, Citeaux, Ami du Chambertin).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

