



Chassagne Montrachet Rouge 2019 Larue

Vitigni:	Pinot Nero 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Rosso Borgogna AOC
Nome vino:	Borgogna Village
Annata:	2019
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero

Le uve di pinot noir per questo Village arrivano da due parcelle della parte sud del comune di Chassagne-Montrachet che sommate coprono una superficie produttiva di circa un ettaro e mezzo: En L'Ormeau e Le Concis des Champs con vigneti impiantati tra il 1941 e il 1976 con una densità di 10.000 ceppi per ettaro. Le uve vengono avviate alla fermentazione con una quota di grappoli interi, variabile tra il 20-30% della massa. Dopo circa cinque giorni di macerazione a freddo, inizia la fermentazione alcolica. Durante la fase attiva della fermentazione la massa subisce follatura tre volte al giorno. La cuvée ottenuta al termine della fermentazione matura un anno sulle fecce fini in botti di rovere di cui il 30% nuove. Prosegue la maturazione per altri 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. Ne viene fuori un vino dal colore rubino deciso e dai profumi di frutta rossa fresca, fiori rossi carnosì e un giusto tono delicatamente speziato; la vera forza è la sinuosità del palato, in cui la tannicità è scomparsa, perfettamente integrata nel succo. Ottimo già oggi, può regalare soddisfazioni nell'arco dei prossimi dieci anni. Servito fresco è perfetto sul coniglio alla ligure e sul pollo alla cacciatora.