



Léchez

Pinot Noir Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou

La raffinatezza della Borgogna dal Lago di Bienne

Descrizione:

A differenza del vigneto Gaucheten, più fresco, Léchez beneficia di una calda esposizione a sud-ovest, di numerose ore di sole e di una maggiore percentuale di argilla nel terreno. Queste condizioni conferiscono al vino maggiore densità, struttura e note di frutta scura, senza che perda la sua eleganza borgognona. Per cogliere in modo autentico il carattere di questo vigneto speciale, il Domaine Bonnet du Fou punta su una fermentazione spontanea, dodici mesi di affinamento in doppie barrique usate e un uso del legno volutamente discreto. Il risultato è il Pinot Noir più potente e affascinante del Domaine, che unisce armoniosamente il carattere preciso del territorio e la finezza borgognona.

Profilo aromatico:

Il vigneto monovitigno „Léchez“ beneficia di un microclima leggermente più caldo e presenta inoltre una maggiore percentuale di argilla. Ciò conferisce al vino un profilo aromatico molto espressivo, con note di ciliegie nere, prugne mature e un delicato sentore di cuoio. Sfumature speziate di chiodi di garofano e pepe nero, insieme a una vivace freschezza, completano armoniosamente il bouquet.

Al palato, il Pinot Noir si presenta succoso, potente e al tempo stesso elegante. La struttura marcata è sostenuta da tannini perfettamente integrati, mentre freschezza e concentrazione si trovano in equilibrio ideale. Dopo una leggera ossigenazione, il frutto scuro si dispiega in modo ancora più intenso ed è accompagnato da discrete sfaccettature terrose e speziate.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Bonnet du Fou

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: Ideale fino al 2035

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1468824

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Léchez

Pinot Noir Bielersee AOC
Domaine Bonnet du Fou

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 100% Pinot Noir
Maturità di degustazione: pronto fino al 2035
Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.