



Marsannay AOC

Sampagny, Domaine Les Astrelles

Un tempo ridicolizzato, oggi ricercato

Beschreibung:

Marsannay è il comune più settentrionale della famosa Côte d'Or in Borgogna - Digione, meta dei buongustai di tutto il mondo, è a sole due ore di cammino. In passato, il Pinot Nero spesso non raggiungeva la maturazione ottimale in questa zona, ma il cambiamento climatico ha invertito la tendenza e i siti buoni sono ora molto ricercati. Un nome nuovo in questa zona è quello della famiglia Chapier, che ha acquistato un vigneto con vecchie viti da nientemeno che il "vecchio maestro" Pierre Naigeon. Ma ancora più importante è l'uomo che li consiglia: Julien Millet, figlio dello specialista della Borgogna Francois Millet, che ha lavorato per molti anni presso la leggendaria cantina Comte de Vogue a Musigny. Sotto la direzione di Julien, l'elevato standard dei vini è aumentato ancora una volta in modo significativo; ora tutto è coltivato e vinificato in modo biodinamico, non è stato affinato dopo un lungo periodo di macerazione ed è imbottigliato non filtrato. Il Marsannay brilla di rosso-violetto nel bicchiere e sprigiona immediatamente un delicato aroma di ciliegia e ribes rosso. La ciliegia continua al palato, i tannini maturi creano una struttura meravigliosa, un Pinot di grande presenza, ma non troppo estratto, ancora giovane e all'inizio del suo sviluppo. I giorni dei vini rossi acerbi nel nord della Borgogna sono decisamente finiti - sicuramente al Domaine Les Astrelles.

Degustationsnotiz:

Attragente colore granato-violaceo. Bouquet caratterizzato da bacche rosse, erbe aromatiche e liquirizia. Elegante con grande finezza al palato, è anche corposo, solido e persistente. Frutti succosi a bacca rossa, lampone e ciliegia, con sublimi erbe speziate. Un pinot nero piacevole e molto goloso che può essere goduto in gioventù e sarà perfettamente adatto all'invecchiamento. Finale lungo.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia
Appellation: Cnuit
Produzent: Domaine Les Astrelles
Allevamento: 15 Mesi in barrique
Viticultura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.0%
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Artikelnummer: 1173421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.