



## 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:

Attrattivo 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:** in barrique  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Artikelnummer:** 1173422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Marsannay AOC

Sampagny  
Domaine Les Astrelles

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20                                                                                                                                               |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                                                                                                                 |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |