



2016 Pinot Noir

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Eccellente Pinot Nero alla francese

Descrizione del vino:

La famiglia Bourgeois, originaria di Sancerre, ha cercato a lungo quello che alla fine ha trovato in Nuova Zelanda. Nel 2001, hanno piantato le loro prime viti su un ex prato di pecore di Marlborough. Utilizza solo lieviti naturali, rinuncia ai prodotti chimici e non irriga le sue viti. Questo rispetto per la natura e per le generazioni future le è valso la certificazione biologica per il suo Pinot Nero nel 2013.

Nota di degustazione:

Naso elegante e fine di prugne e ciliegie mature con delicate note tostate di botte. Succoso e molto fruttato, con molte bacche scure, note erbacee pronunciate e un accenno di liquirizia. Piacevolmente armonioso e setoso nella struttura, con una fine struttura tannica matura e una bella freschezza. Un Pinot Nero emozionante e avvincente - una perfetta interpretazione del terroir di Marlborough.

Abbinamenti:

Delizioso con bistecche, costolette di agnello, pesce e verdure alla griglia, ma anche con piatti di vitello e selvaggina.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	NZ
Regione:	Marlborough
Produttore:	Clos Henri
Valutazioni:	0, 0, 0
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0785616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	NZ
Valutazioni:	0, 0, 0
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.