VIGNOBLES LUDOVIC PIERROT · BORGOGNA

Santenay Premier Cru «Les Gravières»



Un Premier Cru espressivo, rosso rubino, dal bouquet complesso di frutti rossi e neri con note floreali e speziate. Strutturato e setoso, con tannini fini ed eleganti e una bella acidità che gli dà freschezza; invecchiando svilupperà note di sottobosco.

ZONA DI PRODUZIONE	Santenay Premier Cru, Côte de Beaune, Borgogna
VITIGNO	Pinot Noir 100%
ANNATA	2023
RACCOLTA	Manuale, a maturità
AFFINAMENTO	In media 12 mesi in botti di rovere francese, di cui il 30% nuove
ETÀ DELLE VIGNE	65 anni
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	7 – 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15 – 17 °C

VINIFICAZIONE

- Vigne basse tradizionali, potatura Guyot
- Vendemmia manuale a maturità, selezione delle uve sulla pianta e poi sul tavolo di cernita
- Vinificazione con una buona parte di grappoli interi, dopo una macerazione a freddo
- Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
- Imbottigliamento secondo il calendario lunare e biodinamico

ESAME OLFATTIVO

- Complesso, con aromi di piccoli frutti di bosco (ribes nero, mora)
- Note floreali e speziate

ESAME GUSTATIVO

- Tenero e strutturato, con tannini setosi e fini
- Note di spezie e una bella acidità che dà freschezza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Carni rosse alla griglia o arrosto
- Piatti in umido come il bœuf bourguignon
- Pollame in salsa, come il coq au vin
- Salumi e formaggi stagionati

ALTRE CARATTERISTICHE

- Parcella Premier Cru «Les Gravières» a Santenay, nel sud della Côte de Beaune
- Superficie: 0,7 ettari
- Esposizione: est
- Altitudine: 225 metri
- Suolo: argillo-calcareo
- Grado alcolico: 13%
- Viticoltura biologica (FR-BIO-01) e biodinamica certificata Demeter