



DOMAINE ROUX



Nome: BOURGOGNE PINOT NOIR
LA MOUTONNIÈRE

Annata: 2015

Regione: BOURGOGNE

Denominazione: BOURGOGNE

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru, su dei terreni la cui composizione varia dal calcareo marino al calcareo marnoso, al calcareo argilloso, ciottoloso, sabbioso e roccioso.

In cantina: raccolta manuale, dopo la fermentazione in acciaio si effettua una maturazione per alcuni mesi in barriques di secondo passaggio per poi un affinamento finale in acciaio inox.

Caratteristiche: dal colore rosso porpora brillante rivela al naso sentori di fragola, ciliegia e frutti di bosco, che evolvono in aromi di prugne cotte, di note balsamiche, di funghi e sottobosco. In bocca è vivace e strutturato con una bella freschezza e rotondità con un grande equilibrio finale tra tannini e frutto.

Abbinamenti: si accompagna bene a piatti a base di carne rosse e a formaggi a pasta molle.

Servizio: 14-15 °C