



---

## DOMAINE LAURENT COGNARD



Nome: BOURGOGNE PINOT NOIR

Annata: 2019

Regione: BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

Denominazione: BOURGOGNE PINOT NOIR

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: la tenuta si trova a Buxy in Borgogna, nella zona della denominazione Montagny, porta meridionale della côte Chalonnaise su una estensione di 18 ettari di vigneti sparsi tra Loché, Montagny e Mercurey, di cui 6,4 ettari nella denominazione Montagny 1er Cru. Le uve, sane e raccolte a buona maturità per produrre vini di grande equilibrio, sono coltivate su terreni di natura argillo-calcareo, lavorati in modo che le radici scavino in profondità. Le uve per produrre questo pinot noir sono coltivate sul terroir «Les Terrettes» (su 1 ha), coteaux con esposizione a sud ad una altitudine di 300m, con un terreno di natura argillo-marnoso.

In cantina: vendemmia manuale, una pre-macerazione a freddo di 4-7 giorni e una fermentazione che dura circa 10 giorni. Nessuna follatura per conservare il frutto ed evitare troppa estrazione tannica e l'affinamento avviene in vecchie botti.

Caratteristiche: di colore rosso rubino brillante dai riflessi violacei al naso rivela note di frutti rossi (ciliegia e ribes); al palato è rotondo ed equilibrato, di buona freschezza e tannini molto morbidi, con sentori di frutti rossi. Da bere giovane entro i 5 anni per conservarne la piacevole freschezza del frutto.

Abbinamenti: si abbina molto bene con arrosto di vitello o carne alla griglia.

Servizio: 12-14°C