



### Classification :



Régional

**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Pinot Noir



**Température de service :**  
16 à 18°C

**Durée de conservation :**  
5 à 8 ans

## Bourgogne "Cuvée Spéciale" (Rouge)

*La Côte Mâconnaise - Pinot Noir*

### Origine

Selezione di uve di vecchie vigne piantate su terreni calcareo-argillosi poco profondi delle colline di Mancey, Tournus e Vers. Pinot Nero detto "Pinot-Noirien" o "Pinot-Beaunois".

### Vinificazione

La vinificazione è realizzata in modo da ottenere un vino destinato all'invecchiamento. La macerazione dura da 10 a 20 giorni. L'affinamento avviene unicamente in barriques, il 20% nuove, per circa un anno, nel corso dei quali vengono fatti due travasi, poi viene imbottigliato. Le bottiglie vengono lasciate affinare per almeno 6 mesi prima di essere messe sul mercato. Il vino è così riposato, dopo quello che nel gergo si chiama "la malattia della bottiglia".

### Note di degustazione

Il Borgogna Pinot Nero "Cuvée Spéciale" è un vino dal colore rosso intenso, con riflessi rubino. Gli aromi principali sono di frutta rossa selvatica, ciliegia, liquirizia, accompagnati da note di vaniglia. È un vino di corpo, robusto e lungo in bocca. Talvolta tannico nei primi anni di invecchiamento.