

Les Essentielles de Mancey

Bourgogne Pinot Noir
Aoc Bourgogne



Vitigno

Pinot Noir 100%

Zona di produzione

Les Essentielles Pinot Noir proviene esclusivamente da vecchie vigne situate in varie zone della regione con diversi suoli ed esposizioni. I vigneti richiedono una gestione meticolosa e un lavoro di precisione, per ottenere un prodotto di grandissima qualità.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio inox dove avviene una fase di pre-fermentazione a freddo, della durata di 4-5 giorni. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Le follature e i rimontaggi vengono effettuati con l'obiettivo di estrarre tutta la ricchezza dell'uva nel modo più equilibrato possibile. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato e pressato. Dopo un parziale assemblaggio il vino viene lasciato in vasca a riposare per un breve lasso di tempo, dopodiché viene messo in barriques, di cui il 10% nuove, e affinato per circa un anno. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Dopo il processo di affinamento in legno viene effettuata un'accurata selezione delle barriques migliori per creare il blend definitivo.

Caratteristiche sensoriali

Profondo, elegante e dal colore rosso rubino intenso e scuro, questo vino rivela aromi di frutta, ciliegie e more, con una nota speziata e di vaniglia. Il vino possiede un carattere robusto e strutturato, con un palato carnoso e una raffinata elevazione sul finale.