



A. Chopin et Fils

CÔTE DE NUITS VILLAGES VIEILLES VIGNES



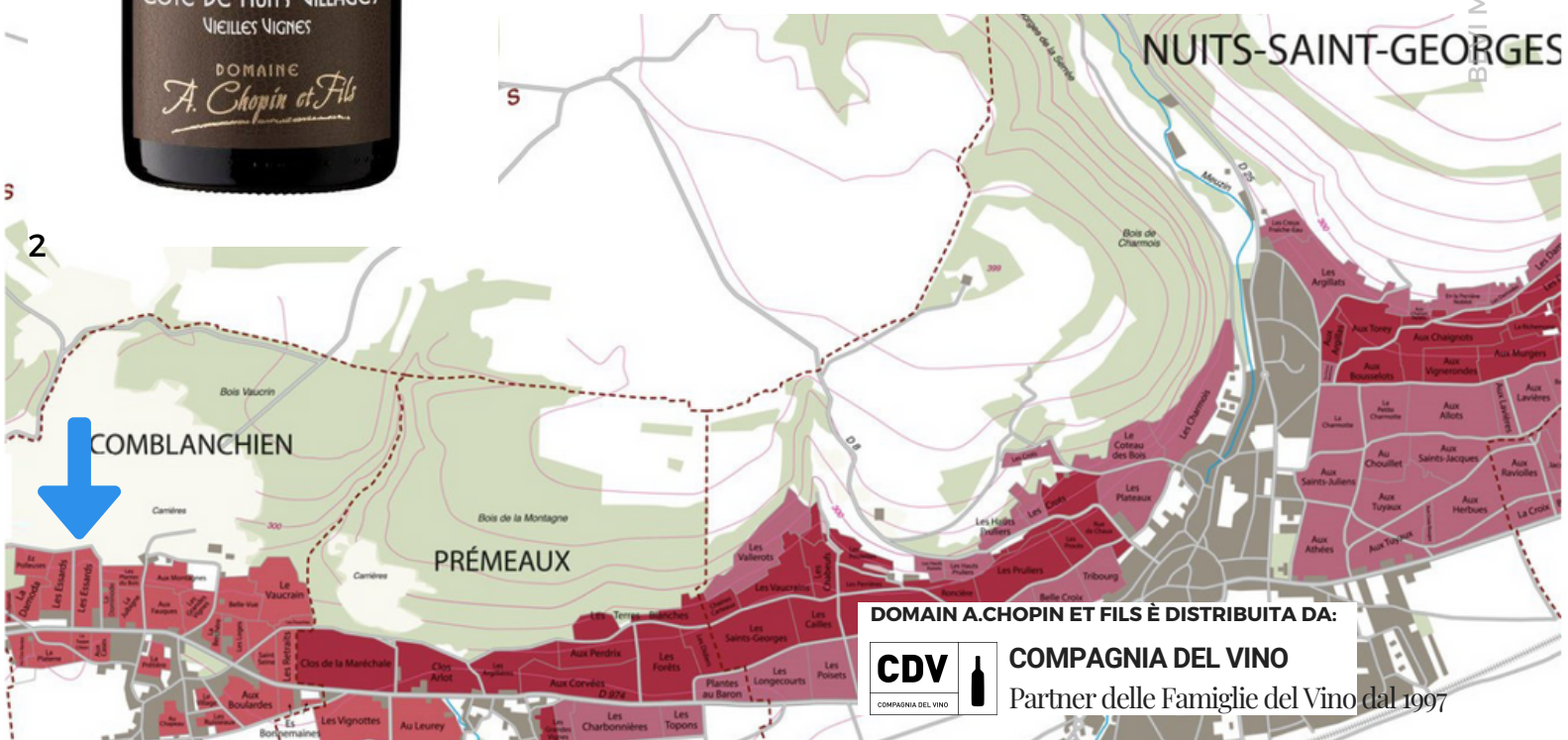
superficie in produzione	2 ha
varietà	Pinot Noir
età media del vigneto	80 anni, vigna plantata dal bisnonno tra il 1935 e 1938
produzione media	9.000 bottiglie
grado alcolico	13 C°
vendemmia	manuale

Affinamento di 16 mesi in botti di rovere e imbottigliamento senza filtrazione in accordo al calendario lunare.

Vinificazione: 80% vendemmia intera, premacerazione a freddo per una settimana, estrazione lenta in modo da favorire morbidezza ed eleganza supportate da buona struttura tannica.

Degustazione: Bel colore rubino cupo e limpido. Il naso rimanda alla frutta rossa, leggermente piccante con note di legno appena accennate. La bocca conferma le sensazioni al naso: ciliegia e ribes nero con note tostate; rotondo e di buona struttura tannica. Un buon primo passo per avvicinarsi ai gioielli della Côte de Nuits.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75



DOMAINE A. CHOPIN ET FILS È DISTRIBUITA DA:

CDV
COMPAGNIA DEL VINO

COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997