

Petrosus Pinot Noir IGP 2022 Bio - Yvan Bernard



Nazione: Francia
Regione: Auvergne
Genere: Vino
Denominazione: Cotes de Auvergne
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento per circa 12 mesi in tini di legno.
Biologico certificato e Biodinamica non certificata.
Sentori chiave: Ribes, salvia e pepe nero

Naso: speziato, vegetale, piccoli frutti rossi e pietra focaia
Bocca: fruttato, tannino delicato, sorso agile e schietto
Vista: rosso rubino

Ci troviamo a Montpeyroux, un piccolo comune nel cuore dell'Auvergne in grado di incarnare il carattere schietto, anarchico e vibrante di una regione ricca di storia e personalità, anche se troppo spesso trascurata.

Il Terroir qui è capace di donare vini unici e straordinariamente peculiari, soprattutto grazie alla composizione prevalentemente vulcanica e granitica dei suoli che compongono i terreni, situati a circa 500 metri sul livello del mare, donando grande mineralità, tensione e freschezza.

Qui Yvan Bernard fonda nel 2001 la cantina che dal 2021 diviene “le Chemins de l’Arkose”, dove l’Arkose rappresenta il materiale principale che caratterizza maggiormente i suoli sui cui le viti poggiano le radici.

Da subito l’intenzione di Yvan è quella di lavorare secondo una visione libera e priva di troppi compromessi, mantenendo da un lato vivo l’animo delle sue terre e dall’altro producendo referenze pulite e cristalline.

Dal 2009 si produce secondo agricoltura biologica (con relativa certificazione) e dal 2017 vengono introdotte le pratiche biodinamiche, lavorando in vigna con pochi trattamenti ed utilizzando esclusivamente rame, zolfo e tisane.

Il Petrosus è un Pinot Nero proveniente da vigne di circa 30 anni situate a Authezat su terreni argillo-calcarei.

Un vino agile, dinamico, fresco ma allo stesso tempo impostato, elegante e serio, dove le note fruttate, floreali e vegetali si mescolano a sentori speziati e minerali dando vita ad un sorso unico nel suo genere: un’espressione di Pinot Nero inimitabile.