

Nuits Saint Georges 1er Cru "Les Damodes" 2022 - Domaine des Clos



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Annata: 2022
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione spontanea. Affinamento in botti di rovere francese di terzo passaggio per 12 mesi

Biologico certificato.

Sentori chiave: arancia amara, incenso e menta

Naso: agrumato, fine e suadente, speziato e balsamico

Bocca: sorso straordinariamente fresco, minerale e verticale

Vista: Rosso rubino brillante

Ci troviamo nel cuore di Nuits-Saint-Georges, dove Grégoire Bichot lavora dal 1995 diversi appezzamenti distribuiti tra Beaune, Nuits-Saint-Georges e Chablis. Nei primi due lavora prevalentemente il Pinot Nero cercando di mantenere la grande finezza espressiva territoriale usando legni vecchi e non invadenti, mentre a Chablis produce lo Chardonnay vinificando in parte in acciaio e in parte in legni nuovi con pressature soffici e lente.

Il lavoro in vigna segue le pratiche biologiche e non prevede l'utilizzo di diserbanti e pesticidi di alcun tipo, mentre in cantina viene limitato l'utilizzo di solforosa cercando di mantenere pura e trasparente l'espressione dei terreni dai quali provengono le uve.

I vini che ne risultano sono chiari, precisi, cristallini, puliti ed estremamente territoriali.

Il Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Damodes" è un Pinot Nero proveniente dall'omonimo Lieu-dit con vigne piantate piuttosto in altitudine dove i vini sono solitamente caratterizzati da incredibile grip minerale e sapido.

Un vino fine, elegante, quasi sussurrato, dove arancia ed echi balsamici impreziosiscono un corredo aromatico tipico dei grandi vini di Nuits-Saint-Georges.