

LA POUSSE D'OR

A.O.C. Borgoña

Un Grand Cru de la Côte de Nuits elaborado por La Pousse d'Or a partir del prestigioso terroir de Clos de la Roche, uno de los viñedos más preciados de toda Borgoña. Famoso en la época moderna gracias a bodegas como Dujac y Ponsot, el estilo opulento de La Pousse d'Or encaja a la perfección con este lugar. Su estructura y equilibrio le proporcionan un importante potencial de envejecimiento.



CLOS DE LA ROCHE 2023

GRAND CRU

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

INFORMACIÓN

Cultivo biodinámico. Vendimia manual, despalillado total, vinificación larga y suave y fermentación con temperatura controlada. Criado durante 12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas y el resto de uno y dos años), y posteriormente seis meses en acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Sus intensos aromas a frutos rojos especiados, piedra triturada, grafito, humo y algunos matices de caza definen esta sensacional creación. De cuerpo medio a pleno, presenta una textura profunda y compleja en boca, taninos maduros y un final magnífico. Es un vino equilibrado, profundo, concentrado y serio, con la clase necesaria para evolucionar durante 20-30 años. Consumir entre 2026 y 2056.

MARIDAJE

Caza mayor, carrillera de buey, solomillo de ternera, cordero, platos de setas y quesos de larga maduración.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com