

LA POUSSE D'OR

A.O.C. Borgoña

Uno de los climats más célebres de Chambolle-Musigny y una de las referencias de mayor prestigio de La Pousse d'Or. Es un vino definido por la delicadeza, la complejidad aromática y una textura particularmente refinada.



LES AMOUREUSES 2017 CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

INFORMACIÓN

Cultivo biodinámico. Vendimia manual, despalillado total, maceración en frío durante siete días, fermentación con temperatura controlada y dos pigeages diarios, con un encubado de 21 días. Crianza sobre lías durante 15 meses en roble, con aproximadamente un 30% de madera nueva.

NOTAS DE CATA

Aromas de rosa, violeta, frambuesa, cassis y ligeras notas minerales. En boca resulta sensual y delicado, con una estructura tánica satinada, acidez vibrante y una extraordinaria longitud.

MARIDAJE

Pichón, pato, caza de pluma, carnes rojas delicadas, aves asadas y quesos afinados.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com