

LA POUSSE D'OR

A.O.C. Borgoña

Un pequeño Premier Cru situado bajo el Grand Cru Bonnes-Mares, con una superficie de apenas 0,3 hectáreas. La parcela está orientada al sudeste y presenta suelos predominantemente calcáreos. Es una expresión especialmente elegante de Chambolle-Musigny, con fruta madura, finura y gran precisión.



LES GROSEILLES 2023 CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

INFORMACIÓN

Vendimia manual, maceración en frío durante siete días y fermentación con temperatura regulada, seguida de un encubado de aproximadamente 21 días. Crianza de 15 meses en barrica de roble, con fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Nariz de gran elegancia, con cereza negra, cassis, pimienta especiada, pivoína y rosa marchita, junto a notas de cacao y regaliz. Boca redonda, sedosa y bien estructurada, con taninos finos y una notable persistencia.

MARIDAJE

Venado, aves de caza, pato, carnes blancas, platos con setas y quesos de Borgoña.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com