

ANNATA

Anno spettacolare, freddo e asciutto con una fioritura complicata, soprattutto per gli Chardonnay, che porta all'acinellatura e quindi a piccoli grappoli di grande concentrazione. Estate capricciosa caratterizzata dall'alternanza di periodi molto caldi ed episodi piovosi. La carenza idrica, nell'ordine del 20%, darà vita a un'incredibile concentrazione aromatica degna dei grandi vini di Borgogna con un equilibrio, una maturità e un'acidità eccezionali. Il 1996 produrrà grandi vini freschi e sofisticati, molto minerali.

Vendemmia dal 21 settembre al 5 ottobre 1996.

L'abbinamento per eccellenza

Rombo o carpaccio di capesante oppure un dolce al cacao non zuccherato.

LATE RELEASE

Vintage 1996

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro dai riflessi leggermente ambrati.

Effervescenza fine e omogenea.

Bouquet intenso, puro, con dettagli e precisione incredibili. Il Pinot Noir è protagonista con i suoi aromi fruttati, freschi, tostati e concentrati (albicocca) integrati da delicate note di mietitura e di nocciola tostata. Rivela tutto il fascino intrigante di un grande vino di carattere con i suoi aromi minerali, fumo e note leggermente iodate, tipiche dei vini bianchi del nord, fini e complessi.

Palato concentrato, dinamico e fresco. Sensazione di grande sapidità grazie alla scorza d'arancia e al gesso talcato che conferiscono al vino una trama meravigliosamente strutturata. Finale infinito e intensamente aromatico con eccezionale acidità, mineralità e una certa tannicità che richiama il pepe bianco. L'insieme è deliziosamente succoso e raffinato. È un vino di grande intensità, potente, elegante, fragrante e succoso al tempo stesso, dal finale salino.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto della "Montagne"

CRU: Verzy, Chouilly

VITIGNI:
65% Pinot noir
35% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 7%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 9g/l

COMMERCIALIZZAZIONE: 2022

SBOCCATURA:
1/1 - Bottiglie: 25/08/2003
2/1 - Bottiglie: 23/03/2004
Magnum: 23/03/2004