DOMAINE DE SAULX

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU A.O.C. ESTOURNELLES SAINT-JACQUES



VITIGNO
100% Pinot Nero.

DESCRIZIONE GENERALE
Il nome "Estournelles" deriva dall'antico termine "Tornelle", diminutivo di "Tour", che evoca l'idea di difesa e fortificazione nei pressi del Castello di Gevrey. Questo climat confina con il celebre Premier Cru "Clos Saint-Jacques", con il quale condivide alcune caratteristiche geologiche e stilistiche. La menzione "Saint-Jacques" si riferisce a una statua di San Giacomo presente nella cappella all'ingresso del clos. Questo climat si trova sul versante sud-orientale della valle di Lavaux, al di sopra del "Clos Saint-Jacques". Situato a un'altitudine di circa 300–350 metri, è molto sassoso, poco profondo e ricco di calcare attivo, con marne bianche e detriti calcarei. L'esposizione da est a sud-est favorisce una maturazione lenta e regolare delle uve.

AFFINAMENTO
in barrique per 12-15 mesi.

VISTA
rosso rubino profondo con riflessi granato.

OLFATTO
molto espressivo e raffinato, con aromi di piccoli frutti rossi e neri (lampone, amarena, mora), viola, liquirizia e sottobosco. Con l'invecchiamento emergono note di cuoio fine, tartufo, tabacco biondo e spezie dolci (pepe bianco, cannella).

GUSTO
attacco setoso, notevole equilibrio tra potenza e finezza. La struttura tannica è fine ma presente, con una bella tensione minerale e una lunga persistenza. Grande eleganza, con un finale sapido e nobile che lascia un'impressione di purezza e armonia.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
oltre 10 anni.