DOMAINE DE SAULX

MONTHÉLIE PREMIER CRU A.O.C ROUGE LES DURESSES



UVAGGIO
100% Pinot Nero.

DESCRIZIONE GENERALE
Si paragona il nome "Duresses" a "Daraises", che significherebbe "barriere mobili per il pascolo". Si può quindi immaginare che, in passato, gli animali pascolassero vicino a queste vigne. Suolo argillo-calcareo ghiaioso, coperto da argilla rossa e marne.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
12-15 mesi in barriques di rovere francese.

COLORE
brillante, vivace, color rubino.

VISTA
il bouquet si compone di aromi fruttati e floreali, tra cui viola, mora e fragola, oltre a frutti neri come mora e ribes nero, con un finale delicatamente speziato.

PALATO
presenta un attacco morbido, seguito da una struttura solida e ben definita. Dominano i sapori di frutti rossi, come l'amarena e il lampone, sostenuti da una splendida freschezza e tannini fini ed eleganti. Un vino che unisce potenza, ricchezza ed eleganza, mostrando una grande complessità.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
Potenziale di invecchiamento: 7 anni.