

# ALAIN BURGNET

---

## A.O.C. Borgoña

Aunque orientado al sureste, este terruño fresco permanece tardío y requiere paciencia y madurez debido a la corriente de aire fresco de La Combe Lavaut.

Enclavada en el corazón de las colinas, nuestra parcela se asienta sobre suelos batonianos muy calcáreos y pedregosos, así como margas ricas en Ostrea acuminata.

La edad media de las viñas es de 50 años.



## BURGNET 1<sup>ER</sup> CRU LES CHAMPEAUX 2021

GEVREY - CHAMBERTIN

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Pinot Noir.

### INFORMACIÓN

100% uva despalillada. Clasificada tres veces (una en viñedo, una segunda en mesa de selección y finalmente, mediante una despalilladora de nueva generación).

Maceración natural y fermentación durante 3 semanas en depósitos de hormigón sin control de temperatura con bazuqueos y remontados diarios.

Crianza de 18 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, luego embotellado por gravedad sin filtración.

### NOTAS DE CATA

Aromas de cerezas negras, mermelada de frambuesa, popurrí, caza, tierra, especias secas. El paladar es de cuerpo medio con sabores ricos y concentrados, buena acidez y taninos integrados.

### MARIDAJE

Ideal con cocina asiática, mariscos, pastas, verduras...

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)