

ALAIN BURGNET

A.O.C. Borgoña

El viñedo premier cru 'Les Champeaux' fue plantado en 1987 en el extremo norte de Gevrey-Chambertin. Está situado en lo alto de la ladera con exposición al sureste, lo que permite una maduración lenta y constante. El resultado es un vino con gran pureza, estructura y taninos increíblemente sedosos.



BURGNET 1^{ER} 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.

Envejecido 18 meses en barricas de roble francés, 30% a 50% nuevas, luego embotellado por gravedad sin filtración.

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta roja y negra madura en nariz con notas de roble y especias. Con los años desarrollará más notas animales, como almizcle y pelaje. En boca es sedoso, estructurado, tánico y bien equilibrado. La misma fruta que se encuentra en la primera nariz vuelve a aparecer en el final.

MARIDAJE

Ideal con cocina asiática, carnes a la parrilla, pastas, vegetales...

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com