

ALAIN BURGNET

A.O.C. Borgoña

En su influyente libro *The New French Wine*, el escritor Jon Bonne dijo que este vino "muestra una generosidad de té negro y arrayán que (me atrevo a decir) recuerda el estilo de sabor puro de Henri Jayer". Jayer es uno de los más grandes viticultores de la historia de Borgoña.

Suelos oscuros. Principalmente arcilla y parcialmente piedra caliza de 13 climas ubicados en Gevrey-Chambertin y Brochon, incluidos En Reniard, Les Corvées, Jouse y Champs Perriers. La edad media de las viñas es de 75 años.



BURGNET MES FAVORITES 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

Una mezcla de cerezas perfectamente maduras, ciruelas, bayas oscuras, suelo de bosque, flores oscuras, carne ahumada y especias sirve como una introducción muy al estilo Gevrey en nariz. Igualmente impresionante en boca, es rico y potente con sabores de cuerpo medio que acarician y envuelven el paladar.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, cerdo, caza y quesos finos y clásicos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com