

L A S O N

DOMAINE BRETAUDEAU

VFD ROUGE STATERA

UVAGGIO:
100% Pinot Noir

TIPOLOGIA DI TERRENO:
granito, quarzo bianco e rosa

ETA' DELLE VIGNE:
18 anni

RESA:
35 hl/ettaro

VENDEMMIA:
manuale

VINIFICAZIONE:
diraspatura al 100%

INVECCHIAMENTO:
in botti di rovere

ALCOL:
12,5%

ROSSO 2023

METODO DI
COLTIVAZIONE:



CARATTERISTICHE

Naso molto articolato, elegante e profondo. Aromi di, ciliegie, liquirizia, mentolo e tabacco biondo fresco. In bocca presenta media struttura, con tannini succulenti e setosi. Acidità rinfrescante e legno ben integrato. La persistenza risulta davvero notevole. Grande potenziale di invecchiamento. Molti intenditori di Borgogna apprezzano lo stile di questo Pinot Nero.

Questa cuvée rivelerà il suo pieno potenziale dopo aver riposato per alcuni mesi in bottiglia (idealmente dai 3 ai 6 mesi). In alternativa, si consiglia di decantare il vino.

Stoccaggio: 5/7 anni.