

Bourgogne-Côte d'Or Pinot Noir 2024 di Domaine Larue

Il Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir del Domaine Larue è un'espressione autentica e accessibile della Borgogna, ottenuto dal climat "Fontaine Sot" a Chassagne-Montrachet. Le vigne, risalenti al 1978 e coltivate su terreni argilloso-calcarei, donano un rosso dall'equilibrio impeccabile tra struttura e freschezza.

Il profilo aromatico è essenziale e raffinato: dominano note floreali, piccoli frutti rossi croccanti e un delicato tocco di incenso. Puntando su leggerezza e alta bevibilità, offre un eccellente rapporto qualità-prezzo.

Per esaltarne la vivacità, va servito giovane a circa 12°C. La sua acidità spiccata e i tannini docili lo rendono un "jolly" a tavola. È ideale con primi piatti vegetariani (risotti ai funghi o pasta alle verdure), ma sorprende anche con il pesce, come salmone grigliato o zuppe leggere, grazie a una componente fruttata che bilancia la sapidità marina senza sovrastarla.



Vitigno:
Pinot Noir 100%

Gradazione alcolica:
13%

Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)

Denominazione vino:
Bourgogne-Côte d'Or AOC