

# Les Essentielles de Mancey

Bourgogne Pinot Noir  
Aoc Bourgogne Régional



Les Vignerons  
de Mancey



## Vitigno

Pinot Noir 100%

## Zona di produzione

Les Essentielles Pinot Noir proviene esclusivamente da vecchie vigne situate in varie zone della regione con diversi suoli ed esposizioni. I vigneti richiedono una gestione meticolosa e un lavoro di precisione, per ottenere un prodotto di grandissima qualità.

## Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio inox dove avviene una fase di pre-fermentazione a freddo, della durata di 4-5 giorni. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Le follature e i rimontaggi vengono effettuati con l'obiettivo di estrarre tutta la ricchezza dell'uva nel modo più equilibrato possibile. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato e pressato. Dopo un parziale assemblaggio il vino viene lasciato in vasca a riposare per un breve lasso di tempo, dopodiché viene messo in barriques, di cui il 10% nuove, e affinato per circa un anno. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Dopo il processo di affinamento in legno viene effettuata un'accurata selezione delle barriques migliori per creare il blend definitivo.

## Caratteristiche sensoriali

Profondo, elegante e dal colore rosso rubino intenso e scuro, questo vino rivela aromi di frutta, ciliegie e more, con una nota speziata e di vaniglia. Il vino possiede un carattere robusto e strutturato, con un palato carnoso e una raffinata elevazione sul finale.