



ITALIE DOC PIEMONTE 2017 PINOT NERO " 1500 " ISOLABELLA DELLA CROCE

Pays : Italie
Région : Piemonte
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir

Note de dégustation :

Belle robe rouge grenat moyennement soutenue. Splendide nez évoquant les cerises, les framboises ainsi qu'une touche florale très agréable. En bouche, l'équilibre est absolument parfait, les tanins très soyeux et la douceur de sa texture procure un charme fou. Une véritable pépite, un vin d'auteur signé Andrea Elegir. Un vin que tout amateur de Bourgogne doit découvrir sans attendre !

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée, veau, bœuf ou un magret de canard aux cerises, en saison, gibier à plume. Plateau de fromages affinés (Langres, Epoisses)

Commentaires du sommelier :

Un vin rare, produit en toute petite quantité, seulement 1500 flacons, d'où le nom de cette splendide cuvée de pinot noir. Ce vin est élaboré grâce à la méthode Vinoxigen. Il s'agit d'un brevet déposé par Andrea Elegir, vigneron de Borgo Isolabella. Cette méthode utilise une cuve spéciale permettant de réaliser toutes les phases de la vinification sans soutirage. (soutirer = transfert d'une cuve à une autre pour éliminer les lies). Cette méthode permet d'utiliser 80% d'eau en moins, et 50% de sulfite en moins en comparaison à une vinification traditionnelle. La qualité est également augmentée car cette méthode conserve 30% de plus de composés aromatiques. En dégustation, ce vin est impressionnant d'élégance et de charme. Un magnifique bouquet au nez, très bourguignon ; et une bouche



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

