



Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau Rouge 2017 Claude Nouveau

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Vitigni: | Pinot Nero 100% |
| Capacità: | 75 cl |
| Grado alcolico: | 13% |
| Bottiglia: | Borgognotta |
| Tipologia: | Rosso Borgogna AOC 1er Cru |
| Nome vino: | Borgogna AOC 1er Cru |
| Annata: | 2017 |
| Denominazione: | AOC 1er Cru |

Premessa: siamo orgogliosi di aver portato noi in Italia questo vino. Ci vuole una competenza fuori dal comune per individuarne "alla cieca" la vera origine, tutto sommato non così blasonata; e ci vuole talento anche solo per indovinare che non si tratta di uno dei celebrati Premier Cru della Côte de Nuits, il distretto dei Pinot Noir più profumati del mondo. Questo piccolo capolavoro dal prezzo incredibile spande aromi come un turibolo d'incenso: le droghe orientali si rincorrono con le sfumature di frutta (ciliegia vanigliata, agrumi), di acqua di rose, tè zuccherato, pepe bianco, cera. Anche all'assaggio è un vino completo, elegante e sobrio, dal tannino minuto e saporito che contraddice il vecchio luogo comune sui tannini sempre ruvidi dei Santenay; l'epilogo è salato, affascinante. Caldeggiamo due o tre ore di attesa tra stappatura e consumo, e una temperatura di servizio non oltre i 15 gradi. E soprattutto, raccomandiamo l'ingresso di questa squisitezza nella cantina dei veri intenditori di Borgogna. Se non vi piace la prima bottiglia, le altre le riacquistiamo noi. Per davvero. Subito.