



Chassagne Montrachet 1er cru La Boudriotte 2017 Larue

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Vitigni: | Pinot Noir 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 |
| Vitigno: | Pinot Nero |

Una rarità: la parcella di provenienza, piantata nel 1941, altro non è che una manciata di filari per complessivi 0,19 ettari e un numero di bottiglie che flotta tra le 900 e le 1.200 all'anno. E' l'unico rosso a listino del Domaine in quanto, a nostro avviso, chiaramente il migliore, e si è certamente ispessito negli anni con l'avanzare dell'età del vigneto e il fisiologico calo quantitativo della produzione. Eppure resta un perfetto e classico "Boudriotte", cioè a dire un'autentica delizia di rosa, cera profumata, fragolina e frutti di bosco asprigni, con poco grip tannico e tanti aromi nella coloratissima persistenza. Va consumato fresco di cantina, finanche ai 12° (!) che l'azienda stessa raccomanda, sposandolo ai tradizionali piatti a base di pollame nobile, con possibilità di "matrimonio" con la cucina indiana (pollo tandoori) o cinese (anatra all'arancia o laccata) che riteniamo degne di essere esplorate attentamente.