

Bourgogne Chardonnay 2020

Azienda	Frédéric Leprince
Regione	Borgogna
Denominazione	Bourgogne Chardonnay
Tipologia	Bianco secco fermo
Annata	2020
Formato	0,75L
Uvaggio	Chardonnay 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. Fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento per 12 mesi in barrique seguito da passaggio per vari mesi in acciaio per fare riposare il vino prima della filtrazione e dell'imbottigliamento a gravitazione.
Produzione annua	7.880 bottiglie
Gradazione	13% in volume
Colore	Giallo dorato
Profumo	Naso preciso, energico. Aromi chiari di agrumi, fiori biancospino, acacia.
Sapore	Grande finezza, e suadenza. Elegante tensione, e freschezza. Bella presenza dei sapori agrumati e floreali. Finale molto piacevole. Perfetta espressione dei grandi bianchi dei "Villages" di Borgogna!
Temperatura di servizio	10 a 12 °C
Abbinamento	Molto elegante come aperitivo. Ideale con crostino burro e tartufo. Pesci bianchi, pollame, risotti ragù di verdure, funghi trifolati.
Potenziale di invecchiamento	5 anni
Note	Uve raccolte sui mitici terroir di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet. Frederic Leprince è il fenomeno crescente dei nuovi vignaioli "Bourguignons" già presente sulle carte dei più pregiati ristoranti stellati in Francia, ultimo conquistato Pierre Gagnaire 3 stelle a Parigi.

Bourgogne Pinot Noir 2020

Azienda	Frédéric Leprince
Regione	Borgogna
Denominazione	Bourgogne Pinot Noir
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2020
Formato	0,75L
Uvaggio	Pinot nero 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. Affinamento per 12 mesi in barrique poi assemblaggio e ulteriori mesi in acciaio per fare riposare il vino prima dell'imbottigliamento senza filtrazione.
Produzione annua	4.300 bottiglie
Gradazione	13% in volume
Colore	Rosso rubino
Profumo	Piccoli frutti rossi, ribes, more, amarena, fragola. Floreale con note di viola.
Sapore	Croccante! Un vino sottile, delicato e lieve, con stupenda consistenza golosa. Intensi sapori di frutti rossi con tannini vellutati. Un insieme molto equilibrato e piacevolissimo. Va aperto con un certo anticipo per consentirli la massima espressione.
Temperatura di servizio	15 a 17 °C
Abbinamento	Polpette di bollito, Saltimbocca alla romana, arrosto di vitello al latte, musetto e fagioli, trippa alla veneta, porcini alla griglia, formaggi di latte vaccino.
Potenziale di invecchiamento	8 anni
Note	Uve raccolte sui terroir di Côte de Beaune (Beaune, Savigny les Beaune, Chorey les Beaune, Volnay) e Côte de Nuits (Vosne-Romanée). Frederic Leprince giovane Wine-Maker di grande talento ha già conquistato la stima delle tavole stellate più pregiate in Francia. Da poco anche uno dei vignaioli ufficiali di casa DIOR.