

# PREMIUM

## MAISON ROCHE DE BELLENE BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES - MAGNUM

Tinto



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Borgonha

### PRODUTOR

Maison Roche De Bellene

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### AÇÚCAR

### ACIDEZ

5,6 g/l

### PH

3,42

### DEGUSTAÇÃO

Este vinho é produzido com uvas de vinhas velhas, provenientes de Côte de Beaune e Côte de Nuits. No paladar, apresenta fruta vivaz, taninos suaves e bastante equilíbrio.

### TERROIR

17,05 ha de vinhedos, com solos argilo-calcários e vinhas de 30 a 80 anos de idade, em média. Exposição sul e sudoeste e altitude de 230 m. Densidade: 10.000 plantas/ha. Rendimento: 55 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual. Fermentação com leveduras naturais. Envelhecido durante 12 meses em barris de carvalho (fûts de chêne) usados. 100% de fermentação malolática. Engarrafado entre 13 a 16 de novembro de 2017.

**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Pinot Noir

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar pelo menos

3 anos.

 Madeira moderada.