

PREMIUM

NICOLAS POTEL CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GRAND CRU

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Maison Nicolas Potel

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, com notas de especiarias. Na boca, é um vinho generoso, com textura agradável e longo. Um vinho que certamente vai ficar ainda melhor com 20-25 anos de guarda.

TERROIR

Este Grand Cru está localizado no renomado village de Gevrey-Chambertin, em Côte de Nuits, e é uma das mais prestigiadas denominações desse village. Gevrey-Chambertin tem 26 Premiers Crus e oito Grands Crus. O vinhedo Chambertin-Clos de Bèze está situado entre Mazis-Chambertin Grand Cru e Chambertin Grand Cru. O solo é argilo-calcário e o vinhedo está a 260 m de altitude.

ELABORAÇÃO

Este vinho é produzido com uvas provenientes de quatro pequenas parcelas. As uvas são colhidas e selecionadas manualmente. 10 % das uvas não são desengaçadas. A vinificação dura 23 dias. Maceração a frio durante 8 dias, a 8°C. Durante os 10 dias da fermentação são feitos rebaixamentos do chapéu três vezes por dia a uma temperatura de 30°C. Revolvimento duas vezes por dia, durante 5 dias, seguido de uma prensagem vertical suave. Envelhecimento: 30 % em barricas novas de 228 litros.

SAFRA 2006

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira

moderada.