

PREMIUM

NICOLAS POTEL CHAMBERTIN

Tinto



SAFRA 2006

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos

3 anos.

○ Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Maison Nicolas Potel

TEOR ALCOÓLICO

13,5 %

AÇÚCAR

1,5 g/l

ACIDEZ

PH

DEGUSTAÇÃO

Este é um dos mais expressivos crus de Gevrey-Chambertin. Os taninos são potentes e complexos e precisam de longo tempo para ganhar maciez e equilíbrio. Este vinho tem riqueza e corpo a atingir em seu estado pleno de maturação.

TERROIR

As uvas provêm de uma parcela ao sul de Gevrey-Chambertin, com vinhedos de 40 anos de idade. O rendimento é de 28 hl/ha e a cultura é integrada.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, selecionadas criteriosamente, desengaçadas e suavemente prensadas. O mosto passa por maceração pré-fermentação, com movimentação durante 3 dias a 8 °C. A fermentação é feita com leveduras naturais durante 22 dias, com mergulho do chapéu 3 vezes ao dia durante a primeira metade e 2 vezes ao dia na segunda metade. O vinho livre é homogeneizado por bombeamento a 28 °C, juntamente com o vinho de prensa, antes de ser transferido para barricas 100% novas para a maturação, que dura 16 meses, sem movimentação. Antes do engarrafamento, o vinho é transferido para um tanque de mesclagem, é levemente filtrado e recebe 3 mg/l de SO2 livre. A produção é de apenas 7 barricas - 2100 garrafas.