

PREMIUM

MAISON ROCHE DE BELLENE CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES

Tinto



SAFRA 2014

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Maison Roche De Bellene

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

0 g/l

ACIDEZ

PH

3,54

DEGUSTAÇÃO

Elaborado com uvas de vinhas de 50 a 70 anos de idade, seduz desde o início pela riqueza aromática. No paladar mostra bom corpo, muita complexidade, grande equilíbrio e seu final longo dá uma sensação de plenitude.

TERROIR

Este vinhedo está situado entre Morey-Saint-Denis, ao norte, e Vougeot, ao sul, a uma altitude de 250-350 m. As vinhas têm entre 50 e 70 anos; o solo é escuro, com pedras e sedimentos calcários. O sistema de condução é o Guyot simples e o cultivo, sustentável. Densidade: 10 mil pés/ha. Rendimento: 40 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas para a adega. Fermentação em inox, com temperatura controlada. Maceração a frio durante 7 dias. Fermentação alcoólica com leveduras naturais e controle de temperatura. Apenas remontagens. Prensagem à baixa pressão, com prensa pneumática. Envelhecimento de 14 meses em barricas de carvalho, sendo 20% novas. Engarrafado sem filtração.