

PREMIUM

MAISON ROCHE DE BELLENE CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES NOIROTS

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Maison Roche De Bellene

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

DEGUSTAÇÃO

A safra de 2010 propiciou uma ótima madurez das uvas, resultando em vinhos de grande sutileza, ricos em cor, taninos equilibrados e riqueza aromática.

TERROIR

Les Noirots está situado a 270 m de altitude, a leste de Chambolle, logo ao sul de Bonnes-Mares. As vinhas têm 45 anos de idade, com exposição solar a leste e noroeste. O solo é calcário na profundidade e bastante pedregoso; a densidade é de 10 mil pés/ha e o rendimento de 33 hl/ha. O sistema de condução é o Guyot simples. Cultivo sustentável.

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente em 26 de setembro e transportadas para a adega. Fermentação em inox, maceração a frio por alguns dias. Fermentação alcoólica com leveduras naturais e controle de temperatura. Apenas remontagens e prensagem suave. Envelhecimento em barricas de carvalho, sendo 50% novas, 25% de primeiro uso e 25% de segundo uso. O vinho foi engarrafado em 27 de março de 2012 sem filtração.

SAFRA 2010

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Madeira moderada.