

PREMIUM

MAISON ROCHE DE BELLENE BONNES MARES GRAND CRU

Tinto




SAFRA 2009


UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Maison Roche De Bellene

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

DEGUSTAÇÃO

A safra de 2009 foi excepcional, resultando em tintos sedutores. São vinhos ricos, com um belo paladar longo, que aportam uma sensação de plenitude.

TERROIR

Uvas provenientes de uma parcela de 0,25 ha no vinhedo de Bonne Mares, situado nas comunas de Chambolle-Musigny e de Morey-Saint-Denis, a uma altitude de 300 m. As vinhas têm 41 anos de idade, o solo é argilo-calcário e a exposição solar é a sudeste. A densidade é de 10 mil pés/ha e o rendimento de 32 hl/ha. O sistema de condução é o Guyot. Cultivo sustentável.

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente em 17 de setembro e desengaçadas parcialmente. Fermentação em inox, com temperatura controlada. Fermentação alcoólica com leveduras naturais, por 3 semanas. Remontagens e rebaixamentos do chapéu leves. Prensagem à baixa pressão. Envelhecimento de 16 meses em barricas de carvalho, sendo 50% novas. Engarrafado em 15 de abril de 2011, sem colagem e sem filtração, sendo apenas trasfegado antes do engarrafamento.