

PREMIUM

NICOLAS POTEL CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

Tinto



SAFRA 2008

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Maison Nicolas Potel

TEOR ALCOÓLICO

12,3%

DEGUSTAÇÃO

Aromas ricos, com bastante fruta. No paladar, é um vinho generoso, elegante e com um longo final.

TERROIR

Clos de la Roche é uma AOC, criada em 1936, e um vinhedo Grand Cru de Côte de Nuits, situado na comuna de Morey-Saint-Denis, sendo um dos mais prestigiados Grand Crus desse village. O solo é argilo-calcário e o vinhedo se encontra a 260 m de altitude.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas e selecionadas manualmente, e 100% desengaçadas. Vinificação de 23 dias. Maceração a frio, durante oito dias, a 8°C. Fermentação durante 10 dias, com rebaixamento do chapéu três vezes ao dia, durante a fermentação, à temperatura de 30°C. Revolvimento duas vezes por dia, durante cinco dias. Prensagem vertical suave. Envelhecimento: 30% em barricas novas de 228 litros.