

PREMIUM

NICOLAS POTEL MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU

Tinto



SAFRA 2007

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%

DEGUSTAÇÃO

Aromas sutis de especiarias, com presença marcante de frutas vermelhas. No paladar, é um vinho generoso, intenso, com bastante concentração e grande potencial de envelhecimento.

TERROIR

Mazis-Chambertin Grand Cru está localizado no renomado village de Gevrey-Chambertin, em Côte de Nuits, um dos mais famosos Grand Crus desse village. Os solos são calcário-argilosos. Os vinhedos estão a 240 m de altitude.

ELABORAÇÃO

As uvas, provenientes de quatro pequenas parcelas, são colhidas e selecionadas manualmente e 100% desengaçadas. A vinificação dura 23 dias. Maceração a frio, durante oito dias, a 8°C. Dez dias de fermentação, com rebaixamento do chapéu três vezes ao dia, à temperatura de 30°C. Revolvimento duas vezes por dia, durante cinco dias; prensagem vertical muito suave. Envelhecimento: 30% em barricas novas de 228 litros.