

Maison Roche de Bellene Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2018

Tinto



UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Madeira
moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Borgonha - Chablis

PRODUTOR

Maison Roche De Bellene

TEOR ALCOÓLICO

13,1%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

5,13 g/l

PH

3,53

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 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.