ROCH

Ciò che è nato come visione coraggiosa di un uomo, oggi è un punto di riferimento, che incarna una Borgogna libera, vibrante e contemporanea.



Chambertin Clos De Bèze Grand Cru

Pinot nero

Questo vino è prodotto con vecchie viti di circa 85 anni impiantate nel cuore del *Clos de Bèze*. La parcella si trova a un'altitudine compresa tra 240 e 250 metri, con un'esposizione a est. Il terreno è caratterizzato da suoli di terre bruna, con presenza di limi e detriti ghiaiosi nella parte alta del versante, e di marne e calcari argillosi lungo il pendio. Il sottosuolo è composto da calcare di Prémeaux.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione vengono utilizzati i grappoli interi, e la fermentazione avviene spontaneamente, mediante l'impiego di lieviti indigeni, in tini di legno.
Il vino affina per circa 18 mesi in fusti di rovere francese.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Chambertin Clos de Bèze

Vitigno Pinot nero

Affinamento 18 mesi in legno