

Hervé ROUMIER

Viticulteur

Un domaine discreto e riservato, costruito nel tempo su vigne curate con precisione e su una visione classica del Pinot Noir borgognone.

Chambolle-Musigny

Pinot nero



Varietà Pinot Nero.

Vigneti Lo Chambolle-Musigny Hervé Roumier è prodotto con le uve provenienti dalle seguenti parcelle: Danguérins, Cras, Creux Baissants, Mombies, Clos, Croix e Les Chardannes.

Vinificazione La vendemmia viene fatta manualmente, le uve, una volta giunte in cantina, vengono ulteriormente controllate per poi essere diraspate. La fermentazione alcolica dura 15 giorni circa; prima della svinatura si procede alla pressatura. L'affinamento dura tra i 15 ed i 18 mesi. L'assemblaggio delle diverse parcelle avviene prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Lo Chambolle-Musigny Hervé Roumier è un vino elegante e fine, dal bel colore rubino, con aromi di frutti rossi. Ha un notevole potenziale di invecchiamento.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits - Hautes-Côtes des Nuits

Denominazione d'origine AOC Chambolle-Musigny

Vitigno Pinot nero