DOMAINE TAUPENOT MERME

Condotto da Romain e Virginie Taupenot, si estende per 20 ettari tra Côte de Nuits e Côte de Beaune, producendo 19 denominazioni.



Chambolle Musigny

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di circa 35 anni, impiantate nella denominazione Chambolle-Musigny. Le parcelle si trovano a un'altitudine compresa tra 250 e 350 metri, con un'esposizione a sud e a sud-est. Il terreno è caratterizzato da suoli calcarei, con presenza di ghiaie e ciottoli.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, la fermentazione avviene spontaneamente, mediante l'impiego di lieviti indigeni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura circa 8-13 giorni, ed è accompagnata da follature e rimontaggi delicati.
Il vino affina per 12-15 mesi in botti di rovere leggermente tostato, di cui il 25% nuove, seguiti da ulteriori 3 mesi in vasche di acciaio inox.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Chambolle-Musigny

Vitigno Pinot nero

Affinamento 15-18 mesi in legno e acciaio