Un approccio che combina esperienza, selezione rigorosa e lavorazione artigianale per produrre vini coerenti, eleganti e fedeli alle qualità distintive della Borgogna.

Clos de la Roche Grand Cru

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Il Clos de la Roche si trova su un pendio esposto ad est all'estremità settentrionale di Morey-Saint-Denis, diviso dalla strada che porta a Gevrey-Chambertin: è considerato uno dei migliori climat di Morey-Saint-Denis. Il terreno del Clos de la Roche è composto in gran parte da calcare, con il versante inferiore ricoperto di marna risalenti al periodo Bajocian mentre le porzioni più ripide ed occidentali del sito sono Bathoniane. Gli strati superficiali sono composti da ciottoli calcarei ed argillosi sopra un sottosuolo calcareo.

Vinificazione Ogni anno Mounir e Rotem Saouma vanno alla ricerca delle migliori appellations per poi decidere solo dopo la pressatura – una volta degustate – la selezione dei crus da acquistare. In seguito, Mounir e Rotem Saouma si dedicano all'affinamento dei vini scelti evitando chiarifiche e filtrazioni. Lavorando in maniera così artigianale, Mounir e Rotem Saouma possono assecondare ed esaltare le peculiarità tipiche di ciascun vino e di ogni annata prodotta.

Caratteristiche Il Clos de la Roche Grand Cru è corposo, potente concentrato dal finale lunghissimo.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Clos de la Roche

Vitigno Pinot nero