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



Questo vino nasce da viti impiantate nel *Clos de la Roche* Grand Cru, situato nella parte centrale del versante nord di Morey-Saint-Denis, verso il confine con Gevrey-Chambertin. Il terreno è caratterizzato da suoli rocciosi, prevalentemente calcarei.
Le uve vengono selezionate presso i migliori viticoltori locali, e la vinificazione avviene nella cantina del domaine. I grappoli vengono parzialmente diraspati, e la fermentazione alcolica avviene mediante l'impiego di lieviti indigeni, in legno, ed è seguita dallo svolgimento, tardivo ma completo, della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 20-24 mesi sulle fecce fini, in barrique di rovere francese a grana molto fine, proveniente della foresta di *Jupilles*. Non viene chiarificato o filtrato prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Clos de la Roche

Vitigno Pinot nero

Affinamento 20-24 mesi in legno