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

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers

Pinot nero



Questo vino nasce da viti impiantate nel climat *Les Cazetiers*, situato sulla parte alta del versante nord di Gevrey. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei, con presenza di ciottoli.
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 18-24 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 Gevrey-Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 18-24 mesi in legno