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

Griotte-Chambertin Grand Cru

Pinot nero



Questo vino nasce da viti impiantate nel climat *Griotte-Chambertin*, situato sulla fascia centrale e riparata di Gevrey-Chambertin, immediatamente a valle di *Chambertin*. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei di colore bruno-rossasstro, 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 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 Griotte-Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 20-24 mesi in legno