



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*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Griotte-Chambertin Grand Cru è il più piccolo Grand Cru di Gevrey: è esposto a nordest il che significa che le viti non sono completamente esposte al sole mattutino, questo contribuisce allo stile più fresco. I terreni del Griotte-Chambertin sono ben drenati e pietrosi, con un sottile strato di terriccio calcareo disseminato di ciottoli su una base rocciosa profonda. La percentuale di argilla è più bassa verso la parte superiore del Grand Cru, lasciando spazio al calcare.



**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 Griotte-Chambertin Grand Cru al naso disvela sentori deliziosi di ribes rosso, cassis, spezie. Di medio corpo, al palato è puro, lungo caratterizzato da tannini intensi.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Côte de Beaune

**Denominazione d'origine** AOC Griotte-Chambertin

**Vitigno** Pinot nero