DOMAINE TAUPENOT MERME

Condotto da Romain e Virginie Taupenot, si estende per 20 ettari tra Côte de Nuits e Côte de Beaune, producendo 19 denominazioni.



Mazoyères Chambertin Grand Cru

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di circa 50 anni, impiantate nel Grand Cru Mazoyères Chambertin. La parcella si trova a un'altitudine di circa 280 metri, e presenta una leggera pendenza. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, la fermentazione avviene spontaneamente, mediante l'impiego di lieviti indigeni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura circa 8-13 giorni, ed è accompagnata da follature e rimontaggi delicati.
Il vino affina per 12-15 mesi in botti di rovere leggermente tostato, di cui il 30% nuove, seguiti da ulteriori 3 mesi in vasche di acciaio inox.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Mazoyères-Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 15-18 mesi in legno e acciaio