L'azienda Lucien Le Moine è stata creata nel 1999 da Mounir Saouma e sua moglie Rotem con sede a Beaune. Entrambi di origine libanese con esperienze didattiche e lavorative in Francia, hanno scelto, viste le profonde affinità, di fondare in Borgogna la loro maison de négoce. Avendo, per molti anni, lavorato e studiato in Borgogna hanno avuto la possibilità di stringere relazioni con numerosi produttori della regione: ciò ha permesso a Mounir e Rotem Saouma di sviluppare relazioni utili alla creazione di una fitta rete di fornitori presso i quali acquistano una selezione di importanti Premier e Gran Cru. 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, nella loro cantina di Beaune, all'affinamento su fecce fini dei vini scelti posticipando le fermentazioni malo lattiche ai mesi estivi ed 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.

Charmes Chambertin Grand Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Charmes-Chambertin è uno dei Grand Cru meno conosciuti di Gevrey-Chambertin: si trova proprio sotto il famoso Le Chambertin. Il terreno è ben drenato e pietroso, con un sottile strato di calcare; la percentuale d'argilla si riduce verso il margine superiore del climat.

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 Lo Charmes-Chambertin Grand Cru è un vino pieno di fascino. Concentrato, profondo, caratterizzato da note di frutta, spezie e cioccolato. Si chiude con tannini sorprendentemente soavi.