



LL

Domaine Louis Lequin



Domaine Louis Lequin

Il **Domaine Louis Lequin** produce vini a Santenay, in Borgogna, da quattro secoli, dal 1669. Attualmente comprende 7 ettari di vigneti in siti pregiati in tutta la Côte d'Or: Nuits-Saint-Georges nella Côte de Nuits, così come Pommard, Santenay, Corton, Corton-Charlemagne, Chassagne-Montrachet e Bâtard-Montrachet nella Côte de Beaune. Molti sono i premier cru ed i grand cru.

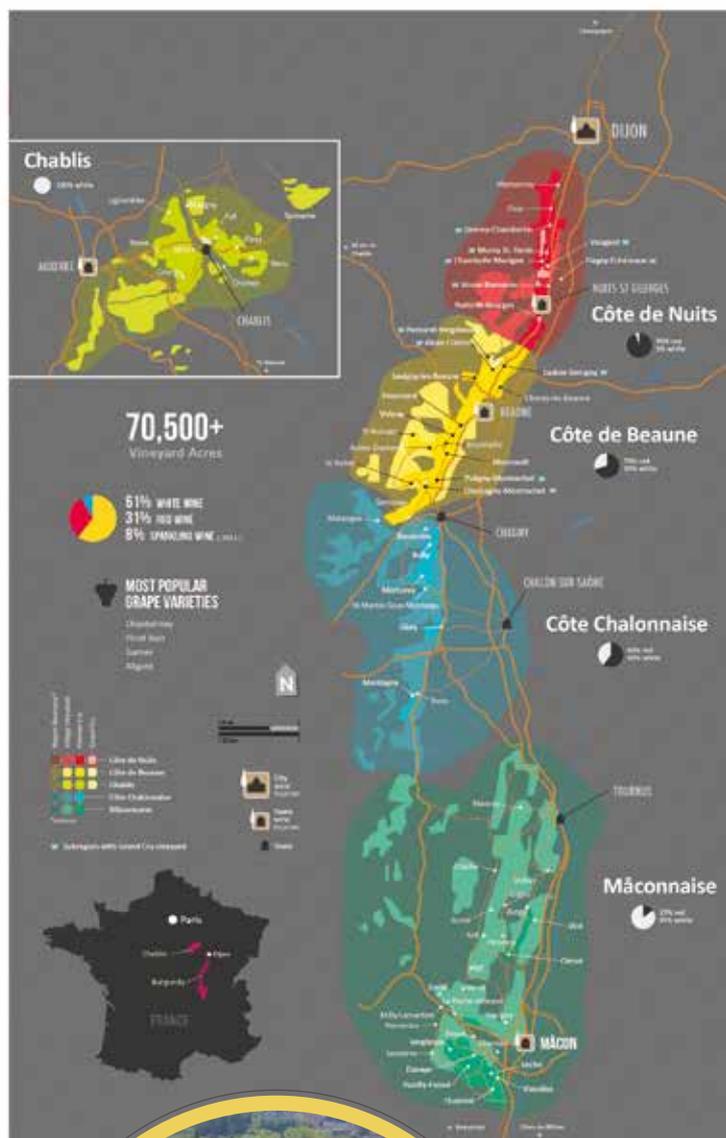
Anche se la famiglia Lequin iniziò a coltivare l'uva già nel 1604, il loro primo acquisto di un vigneto, una piccola parcella a Santenay chiamato Les Clos Genet, non avvenne fino a 65 anni dopo. Questa acquisizione, ad opera di Philibert Lequin, confermò il destino della famiglia Lequin di stabilirsi in Borgogna, poiché la terra fu acquistata tramite un mutuo di 120 anni.

Nel 1852, Louis Isidore Lequin trasferì la sua famiglia sulla collina di Santenay dove erano situati i vigneti e la cantina. La collina era ricca di depositi di sabbia silicea che si rivelano ideali per la fabbricazione del vetro. Lequin iniziò a produrre oggetti in vetro e coltivare vigneti. Tutti i proventi della sua attività nel settore del vetro furono reinvestiti nella cantina con l'acquisto di più terreni.

Nel 1938, Lucien Lequin (nonno di Louis e bis nonno di Antoine, l'attuale proprietario) acquistò la sua prima parcella di terra da grand cru a Bâtard-Montrachet.

Nel 1946 Jean Lequin, nonno di Antoine, sviluppò un mercato di esportazione e nel 1950 i vini venivano serviti al Waldorf Astoria di Manhattan. Nel corso dei decenni che seguirono, la famiglia Lequin acquistò vigneti a Corton, Pommard e Nuits-Saint-Georges.

Louis prese il timone nel 1993, affiancato dal 2005 da suo figlio Antoine che ha assunto in prima persona la conduzione del domaine a partire dal 2010.





Domaine Louis Lequin

Geologia della côte e di Santenay

È risaputo che i terroir in Borgogna variano notevolmente anche da un sito all'interno di un vigneto a un altro sito all'interno dello stesso vigneto. Tuttavia, rimane un fatto geologico onnipresente: il periodo giurassico, che durò in Borgogna circa 60 milioni di anni e che ha visto gran parte del Nord Europa e di tutta la Borgogna sommersa in un mare poco profondo, è responsabile dei letti di minerali marini eccezionali, circa 500 metri di sedimenti, in particolare argille e calcari, che danno ai vini la loro importanza.

Il sollevamento delle Alpi, circa 40 milioni di anni fa, ha causato importanti dislocazioni tettoniche nel rispetto della composizione argillosa, marnosa o calcarea dei sedimenti giurassici, e ha formato i pendii e le faglie della zona.

I vigneti di Santenay sono coltivati su strati geologici del Giurassico medio e superiore (Marneux Oxfordien). Tutti i terroir all'interno dei vigneti di Lequin possiedono quella classica combinazione di calcare, argilla e vari suoli di marna così importanti per la produzione di vini di alta qualità.





Domaine Louis Lequin

Il Domaine

Il Domaine ha una superficie di 7 ettari, ripartiti tra i villaggi di Santenay, Chassagne-Montrachet, Pomard, Corton, Nuits-Saint-Georges.

Coltiva i due vitigni tipici borgognoni:

- il Pinot Noir per i vini rossi
- lo Chardonnay per i vini bianchi.

L'allevamento utilizzato per il Pinot Noir è il Cordon de Royat, che consente di limitare le rese, di ventilare il piede, di dare più luce solare alle uve; si ottiene così una maggiore maturità dell'uva, più colore e più aroma.

Per gli Chardonnay, viene usato l'allevamento a Guyot semplice e sono rimossi tutti i doppi germogli.

Le vigne giovani vengono coltivate arando e raccogliendo, quelle più vecchie vengono arate ogni primavera, per aerare il terreno e forzare le radici a tuffarsi più in profondità nel terreno per cercare nutrimento e dare vini con i sapori del terroir. In alcuni solchi viene seminata dell'erba per riparare il terreno e portare l'humus necessario a una buona vita microbica del suolo.

La coltivazione della vigna avviene con attenzione all'ambiente, utilizzando ad esempio la tecnica della lotta ragionata.

Dopo molte prove di maturazione dell'uva, si arriva alla vendemmia. Il villaggio di Santenay è il più a sud della Côte; è il primo a raggiungere la maturità ottimale.

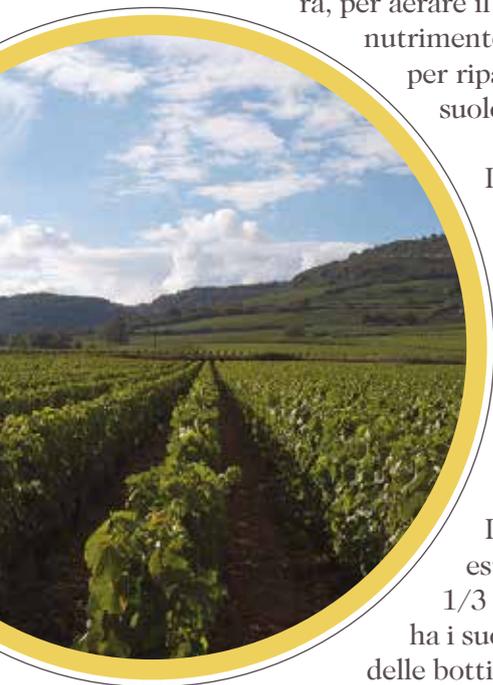
Uva è raccolta a mano; i grappoli vengono conservati in cassette e riportati intatti in cantina.

Le uve di Chardonnay vengono messe rapidamente nella pressa, il succo estratto riposerà 12 ore per schiarirsi, quindi verrà travasato in botti di rovere, 1/3 in botti nuove, 1/3 in botti di un anno, 1/3 in botti di 2 anni. Ogni enologo ha i suoi piccoli segreti in merito alla scelta delle querce, le loro origini, le tostature delle botti e la durata della vinificazione.

La fermentazione sarà lenta, per dare eleganza, finezza e una bella rotondità. Si esegue il bâtonnage ogni 8 giorni, fino alla fine della fermentazione malolattica, per mettere in sospensione i sedimenti, al fine di sbiancare i vini e dare loro rotondità.

A luglio, le botti verranno travasate per rimuovere l'anidride carbonica rimasta nel vino. Passato un mese, il vino sarà preparato per l'imbottigliamento e rimarrà un mese a riposo in modo che le fecce scendano sul fondo della botte.

Dopo un travaso e una leggera filtrazione, il vino, separato dalle fecce, verrà imbottigliato.





Domaine Louis Lequin

Le uve rosse, Pinot Noir, arrivate intatte in cantina verranno diraspate e messe in vasca dove rimarranno per 6 giorni a freddo, per estrarre gliceroli che conferiscono rotondità e fruttato, quindi i lieviti consumeranno lo zucchero e lo trasformeranno in alcool, la fermentazione durerà da 12 a 15 giorni. Ogni giorno vengono analizzate le vasche (temperatura, densità dei mosti), quindi si schiacciano, si pompano, per impastare bene la polpa dell'uva ed estrarre il massimo colore, tannino e aromi; la temperatura nei serbatoi sarà regolata a 32 ° C. Quando il vino non ha più zucchero si effettua la spremitura. Dopo una decantazione di 4 giorni, i vini verranno messi in botti di rovere, 1/4 nuovi fusti.

Rimarranno tra i 16 e i 18 mesi in cantina, dove saranno seguiti da analisi, degustazioni, svinature; dopo una leggera chiarificazione di un mese, saranno messi in bottiglia e lasciati riposare per 2 anni in cantina, in modo che il vino non sia più traumatizzato dall'imbottigliamento.

Lo Chardonnay ed il Pinot Noir hanno la capacità di captare lo spirito del terroir e del clima dell'annata, per rivelare la loro quintessenza.

È sorprendente la diversità di note e di sapori che apportano questi monovitigni. Tutta la ricchezza dei vini di Borgogna è qui.

Considerazioni di Louis Lequin sull'invecchiamento in botte

“La natura fa bene le cose, e, quando è generosa, i vini che ci offre sono buoni. La botte è lì per esaltare questi vini raffinandoli, e non per cambiare il gusto e per rimuovere l'autenticità del vino.

La scelta delle querce, le loro origini, il loro tempo di essiccazione e la loro tostatura durante la produzione devono essere seguiti dal Vigneron.

Dopo molti anni, i risultati sono lì. Questi vini sono nelle carte dei più importanti ristoranti del mondo, riconosciuti e citati da molti libri internazionali sui vini.”





Domaine Louis Lequin

BOURGOGNE ROUGE



DENOMINAZIONE
BOURGOGNE PINOT NOIR.

UVE
100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo.

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 50 anni (piantate nel 1967).

DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA
Circa 58 hl/ha (0,58 litri per pianta).

ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE
La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO
Dopo un periodo di circa 12/15 mesi in botti di rovere (1/4 fusti nuovi), il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.



Domaine Louis Lequin

SANTENAY "CLOS GENËT" VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE

SANTENAY.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, pietroso con fossili.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 65 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Naso bello e sottile, frutti rossi e viola. Molto elegante e fine al palato con tannini morbidi specifici di questo terroir.

ABBINAMENTO

Pollame arrosto, filet mignon, coniglio, arrosto, formaggi stagionati.



Domaine Louis Lequin

SANTENAY 1^{er} CRU "LA COMME"



DENOMINAZIONE

SANTENAY 1^{er} CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, molto pietroso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 50 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Naso di frutti rossi, ribes nero e lampone. Al palato, vino elegante, tannini di frutta rotondi con ricordi di viola, grande lunghezza. Vino da lungo invecchiamento.

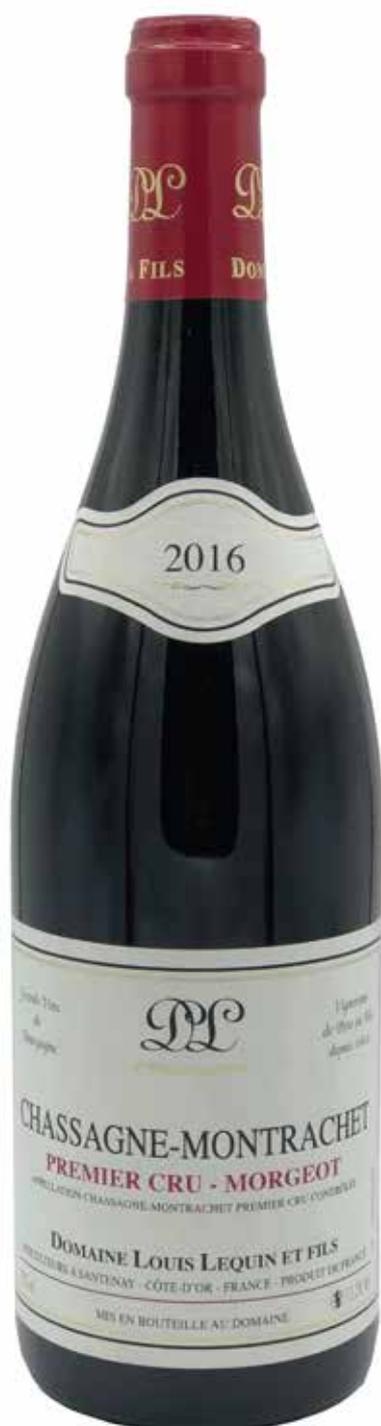
ABBINAMENTO

Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.



Domaine Louis Lequin

CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE 1^{er} CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 45 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso aromi di frutti rossi con predominanza di ribes nero. Al palato, tannini rotondi, frutta lampone ribes nero, elegante e molto lungo. Vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.



Domaine Louis Lequin

POMMARD “LES NOIZONS”



DENOMINAZIONE

POMMARD.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Pommard, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, sassoso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 30 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Naso potente di frutti rossi. Al palato, vino maschile con tannini ben rotondi, frutta, vino speziato e pieno, di grande lunghezza, come ci si aspetterebbe da un Pommard. Vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Selvaggina, carni rosse, piatti piccanti, formaggi potenti.



Domaine Louis Lequin

CORTON GRAND CRU “LES LANGUETTES”



DENOMINAZIONE

CORTON GRAND CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, ghiaioso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 60 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 42 hl/ha (0,42 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Profumo molto aromatico di frutti rossi e viola. Al palato, tannini setosi, frutta delicata che unisce lampone e mora. Grande eleganza, finezza e distinzione.

ABBINAMENTO

Pollame, coniglio arrosto, formaggi dolci.



Domaine Louis Lequin

NUITS SAINT GEORGES “LES BRÛLÉES”



DENOMINAZIONE

NUITS-SAINT-GEORGES.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Nuits Saint Georges, Côte d'Or (Côte de Nuits).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, alluvionale, fondo collinare.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 60 anni (piantate nel 1963).

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene in maggior parte diraspata, macerazione prefermentativa, fermentativa e post fermentativa di circa 20 giorni a freddo, lieviti indigeni, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino tenue, naso molto aromatico di frutti rossi, lamponi, ribes nero. In bocca evoca spesso sfumature di rosa e un accenno di liquirizia. A seconda dell'età del vino, troviamo profumi giovanili (ciliegia, fragola, ribes nero) o, nella sua età matura, aromi, cuoio, pelliccia, tartufo, selvaggina, spezie. Vino femminile, equilibrato e sottile.

ABBINAMENTO

Salumi, pollame, anatra, coniglio, formaggio dolce.



Domaine Louis Lequin

CHASSAGNE MONTRACHET BLANC 1^{er} CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU.

UVE

100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo con presenza di caolinite.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 40 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 55 hl/ha (0,55 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais e Bertranges per la fermentazione; 1/3 botti nuove, 1/3 botti di 1 anno, 1/3 botti di 2 anni.

AFFINAMENTO

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde oro, gli anni caldi giallo oro. Naso fine e floreale. Rotondo e grasso al palato con un pizzico di mineralità che dona freschezza, profumo di caprifoglio e di fiori d'acacia.

ABBINAMENTO

Salumi pregiati, pesce nobile (sogliola, branzino, rombo, pezzonina), foie gras e formaggi delicati. Temperatura di servizio 12°C.



Domaine Louis Lequin

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



DENOMINAZIONE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU.

UVE

100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune), Climat "Les Languettes".

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, ghiaioso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 30 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Luva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais per la fermentazione; 1/2 botti nuove, 1/2 botti di 1 anno.

AFFINAMENTO

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde-oro, gli anni caldi giallo-oro. Naso fine e floreale, fiori bianchi e acacie. Palato elegante e rotondo con una certa mineralità, grande persistenza, frutta, vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni pregiate, pesce nobile e formaggi.

Temperatura di servizio 12°C.



Domaine Louis Lequin

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU



La famiglia Montrachet è composta da cinque Grands Crus coltivati nei due villaggi di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet che condividono le denominazioni Montrachet e Bâtard-Montrachet. Chevalier-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet appartengono a Puligny-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet appartiene a Chassagne-Montrachet. Questi Grands Crus sono i più meridionali della Côte de Beaune e si trovano tra Meursault a nord e Santenay a sud. Le loro origini risalgono al Medioevo, opera dell'abbazia cistercense di Maizières e dei signori di Chagny. I vini di Montrachet si sono rivelati completamente nel 17° secolo. La denominazione Grand Cru risale al 31 luglio 1937.

Non c'è discussione: questa è la migliore espressione dell'uva Chardonnay in qualsiasi parte della terra!

DENOMINAZIONE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU.

UVE

100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chassagne-Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, marna.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 40 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais per la fermentazione; 1/2 botti nuove, 1/2 botti di 1 anno, impiego di lieviti indigeni.

AFFINAMENTO

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è oro screziato di smeraldo, tendente al giallo con l'età. Il bouquet evoca burro e cornetti caldi, felci, frutta secca, spezie e miele. Corpo e bouquet non sono distinguibili separatamente, così la struttura e l'armonia si fondono strettamente in un unico insieme perfetto. Untuosi e sodi, asciutti e carezzevoli, avvolgenti e profondi, questi vini uniscono ogni virtù in una salda personalità. Vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni pregiate, pesce nobile e formaggi. Temperatura di servizio 12°C.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960