



Domaine P. Chéron

Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
14 à 17°C

Durée de conservation :
3 à 12 ans

Vosne Romanée "Les Barreaux" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

Situata nella parte alta della collina, affacciata sui Richebourgs, la tenuta di proprietà di Philippe Cheron, coltiva 71 are in un clima particolare. Il terreno è molto diversificato, di un'età media superiore a 50 anni e una densità di 12.000 piante per ha. Il suolo molto calcareo e la pendenza marcata impongono un inerbimento permanente. Rendimento medio tra i 40 e 45 hl per ha.

Vinificazione

Vendemmie manuali in casse forate ; in seguito cernita dei migliori grappoli in vigna e in cantina; vengono messi nei tini gli interi chicchi, lunga fase di pre-fermentazione a freddo, 10 giorni a 10 gradi ; fermentazione con lieviti indigeni ; pressature quotidiane di frequenza e intensità decrescenti ; fermentazione totale di 20-23 giorni. Dopo una settimana di travasi, l'affinamento avviene sulle fecce fini in botti di rovere riempite al 50% per 10-14 mesi. Il legno è di origine del centro della Francia, di una tostatura morbida e poco intensa. Travasi un mese prima dell'imbottigliamento, che avviene senza chiarifica e con una leggera filtrazione per sgrassare il vino da eventuali residui.

Note di degustazione

Lo stile della tenuta mira a favorire l'espressione dei toni fruttati e degli aromi varietali. L'allungamento del periodo in botte permette l'estrazione ottimale del colore e di sviluppare tannini morbidi e setosi. La finezza dell'affinamento rafforza la rotondità del vino e apporta una sottile nota tostata di legno. Grazie alla pendenza del suolo calcareo e alle condizioni ottimali di maturazione, Les Barreaux presenta lo stile pulito di Vosne, marcato dalla mineralità. Questo vino di classe è allo stesso tempo complesso, concentrato e dotato di una persistenza che affascina.

Distribuito da

