

Meursault-Charmes Premier Cru 2022 - D. Rougeot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Filtrato
Affinamento - Contenitori: 2 mesi in inox, 18 mesi per il 20% in botti nuove, 80% in barrique
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in legni grandi per 18 mesi.
Biologico certificato e biodinamico non certificato
Sentori chiave: arancia candita, erbe balsamiche e frutta esotica

Naso: esplosivo, solare, brillante, opulento e fine
Bocca: rotondo in entrata, teso in allungo, balsamico e agrumato in chiusura
Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Mersault, Borgogna, nel cuore della Cote de Beaune, in cui nel corso dei secoli si è fatta la storia del vino e dove lo Chardonnay e il Pinot Nero trovano la loro terra nativa. Terreni prevalentemente ricchi di argilla, dolci pendii, vigne vecchie, presenza di Domaine storici ed estrema stratificazione dei terreni sono gli elementi che caratterizzano questa terra vocata per definizione.

Qui il Domaine Rougeot Père et Fils nasce nel lontano 1926 grazie a Hubert (sindaco di Mersault per vent'anni), mentre oggi a gestire la cantina e l'intera produzione è subentrato Pierre-Henri al padre

Marc.

Da sempre i vini del Domaine sono sinonimo di eleganza, trasparenza e grinta, elementi che Pierre-Henri ha deciso di enfatizzare ulteriormente optando per viticoltura biologica dal 2020 e in biodinamica dall'anno successivo, liberando ancor più i vini prodotti dai pochi input utilizzati nei decenni passati e imbottigliando due linee: con solforosa (come tradizione vuole) e sans soufre (per sottolineare l'espressività delle uve nei territori di riferimento).

Stilisticamente i vini di Rougeot rappresentano un emblema della Borgogna moderna, in grado di coniugare l'eleganza, la regalità e la finezza, tipiche della Borgogna, con beva, tensione e libertà espressiva, tipiche della mano di Pierre-Henri.

Il Meursault-Charmes Premier Cru è uno Chardonnay proveniente da vigne di 50 anni situate nell'omonimo Lieu-dit, non lontane da Puligny Montrachet.

Un vino incredibile, la punta di diamante della produzione del Domaine Rougeot, in cui la complessità e la profondità la fanno da padrona esprimendo un corredo aromatico caratterizzato da note di frutta esotica, cera d'api, agrumi canditi, anice, erbe balsamiche, effluvi iodati ed echi floreali: fuoriclasse tra i fuoriclasse.