

Magnum Bourgogne Côte d'Or "La Monatine" (Sans Sulfite Ajouté) 2022 - D. Rougeot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Filtrato
Affinamento - Contenitori: 1 mese in inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 3
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in legni grandi per 18 mesi.
Biologico certificato e biodinamico non certificato
Sentori chiave: Frutta fresca, tostatura e rosmarino

Naso: fruttato, floreale, speziato e agrumato
Bocca: morbido, facile, minerale, fruttato e burroso
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.

La Monatine Sans Soufre è uno Chardonnay proveniente da vigne situate nell'omonimo Climat, al confine di Sous La Velle, dove vi è grande presenza di argille e meno di limo.

Un vino senza solforosa aggiunta in fase di imbottigliamento: preciso, fruttato, elegante, morbido, facile e minerale.