

Bourgogne Passetougrain "Les Vercherres" (Sans Sulfite Ajouté) 2023 - D. Rougeot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: 30% Gamay, 70% Pinot Nero
Annata: 2023
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 7-9 mesi in botte
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero e Gamay, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti da 600 lt per 9 mesi.
Biologico certificato e biodinamico non certificato
Sentori chiave: Mora, pepe e violetta

Naso: fruttato, delicato, leggermente speziato e vegetale
Bocca: succoso, dinamico, fresco e fruttato
Vista: Rosso rubino

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 Passetoutgrain Vercherres (letteralmente: "passano tutte le uve") è un uvaggio di Gamay e Pinot Nero proveniente dall'omonimo Climat a sud di Mersault.

Un vino che rappresenta il concetto di immediatezza e freschezza di Pierre-Henri, in cui frutta scura, speziatura, acidità e tensione donano un calice immediato e al tempo stesso complesso, capace di ammaliare i bevitori di qualsiasi stampo.