

Pommard « Clos des Roses » - MONOPOLE - 2022 - D. Rougeot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: Cote de Beaune
Geologia Terreno: Argillo-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2022
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico
certificato e biodinamico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno piccolo -
Barrique, Tonneau
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero e Ceralacca
Temperatura di servizio: 18° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno piccolo per 18 mesi.
Biologico certificato e biodinamico non certificato
Sentori chiave: incenso, arancia e rabarbaro

Naso: note speziate, incenso, cannella, arancia essiccata, rabarbaro e genziana
Bocca: regale, tannino morbido, complesso, profondo e lungo
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 Pommard Clos des Roses Sans Soufre è un Pinot Nero proveniente da vigne di 35 anni piantate nell'omonimo Clos, Monopole dell'azienda.

Un vino senza aggiunta di solforosa: preciso, regale, profondo, strutturato, elegante e teso al tempo stesso.

Sorso complesso che mescola le tipiche durezza di Pommard con sensazioni agrumate, speziate e floreali che ingentiliscono ed affinano la beva.