

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



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
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  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtraazione: Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 12-18 mesi in barrique  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: Jeroboam  
Box content: 1  
Tappo: Sughero e Ceralacca  
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.