

## Jeroboam 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: Jeroboam

Box content: 1

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 durezze di Pommard con sensazioni agrumate, speziate e floreali che ingentiliscono ed affinano la beva.