

Jean Jacques Confuron

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Premeaux



BOURGOGNE CUVÉE JEUNESSE
100% Pinot Nero

Zona di produzione: Borgogna

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: breve macerazione a freddo prima della fermentazione di 3-4 giorni, per un tempo totale di fermentazione di circa 14 giorni prima della pressatura. Decantazione di 48 ore e trasferimento in barrique.

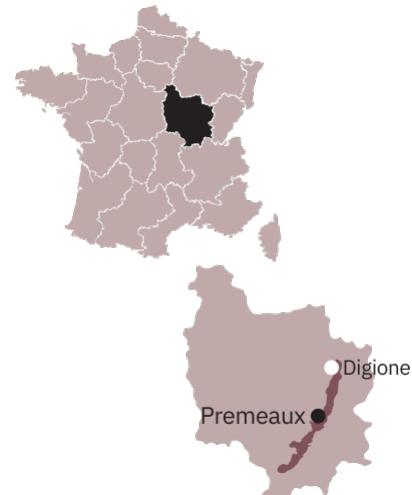
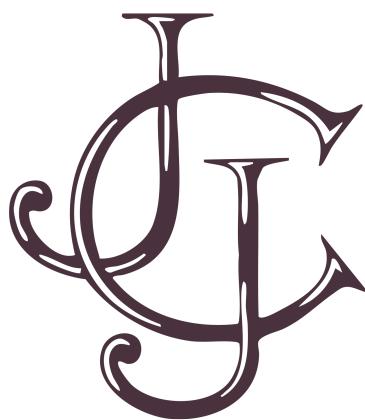
Affinamento: in barrique per il 50% nuove

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: aromi di fragola, ciliegia, con un tocco speziato

Sapore: fruttato, morbido e setoso

Grado Alcolico: 13% vol



Proprietà / Fondatori Alain Meunier e Sophie Confuron / Jean-Jacques Confuron

Inizio Attività 1988

Vitivinicoltura Biologica / Biodinamica

Ettari 8

Bottiglie prodotte 40.000

Nel 1988 Alain e Sophie Meunier iniziano a gestire il Domaine che era del padre di Sophie: fino ad allora poco o nulla conoscevano della vite e del vino. Avevano però in comune il gusto delle cose ben fatte e fino da subito capirono che il vino nasce in vigna. Al fine di rispettare al massimo la tipicità di ogni terroir la vigna è gestita solo con prodotti naturali fin dal 1990. Alcune piccole vigne sono lavorate con il cavallo, fin dal 2003, un lavoro lento e costoso, ma che alla fine rispetta il terreno per favorirne l'aerazione e la micro ossigenazione. Alain, ha passato il testimone al figlio Louis alla guida del Domaine, nel segno della tradizione attraverso una profonda conoscenza della biodinamica con l'aiuto della quale nascono dei vini di "Terroir", eleganti e dal grande potenziale. Nei vini di Nuits-Saint-Georges le più piccole sfumature tra le differenti parcelle sono nitide e marcate ed i millesimi, pur nella loro diversità hanno sempre un filo conduttore: questa la grande risorsa del piccolo Domaine di Premeaux, alle porte di Nuits-Saint-Georges.