CUZZIOLGRANDIVINI

Comte Armand

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Pommard

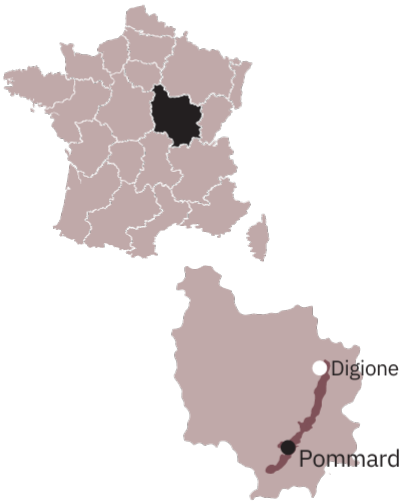


BOURGONGE CONDEMAINE

100% Chardonnay

Zona di produzione: Volany, Les Condemaines
Terreno: argilloso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: macerazione e fermentazione alcolica per circa 4 settimane in botti
Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox sulle fecce fini
Colore: giallo paglierino
Profumo: aromi fruttati
Sapore: preciso e fresco
Grado Alcolico: 13% vol

Comte Armand
DOMAINE DES ÉPENEAUX
PROPRIÉTAIRE À POMMARD



Proprietà / Fondatori Comte Armand / Nicolas Marey
Inizio Attività 1828
Vitivinicultura Biologica / Biodinamica
Ettari 9
Bottiglie prodotte 35.000

Il Domaine des Epeneaux deve il suo nome al Clos des Epeneaux, una straordinaria parcella di cinque ettari creata da Nicolas Marey tra la fine del XVIII° e l'inizio del XIX° secolo. Nel 1828 il Clos des Epeneaux ed i suoi edifici, situati nel centro del paese di Pommard e noti al tempo con il nome di Fief de Rancy, diventarono proprietà della famiglia Comte Armand. Nel 1994 la proprietà del Domaine è stata ampliata, prima con una vigna a Volnay e poi con alcuni appezzamenti nel comune di Auxey-Duresses. Con un'area di 5,23 ettari, Clos des Epeneaux è uno dei dieci maggiori "monopole" della Côte d'Or tra i 1er cru ed i grand cru. L'età delle viti varia tra i 30 e gli 80 anni, con una densità di impianto di 12.000 piante per ettaro dove è richiesta la selezione massiva. Il Domaine è condotto dal 2015 da Paul Zinetti che forte di molteplici esperienze in Borgogna e fuori, una su tutte quella accanto a Bruno Lafon in Languedoc, segue i dettami dell'agricoltura biologica e biodinamica per tutte le vigne che compongono la proprietà. Nessun diserbante né molecola sintetica in vigna, la reintroduzione degli alberi da frutto per favorire la vita delle api con interventi ridotti a sole semplici tisane o decotti naturali, confermano il Domaine Comte Armand come l'archetipo del Pinot Noir di Pommard.