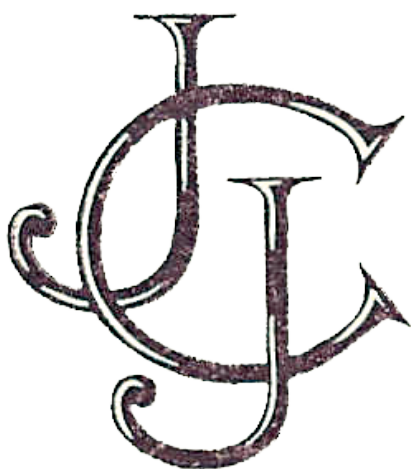


Jean Jacques Confuron

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Premeaux



CHAMBOLLE - MUSIGNY

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Borgogna

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

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

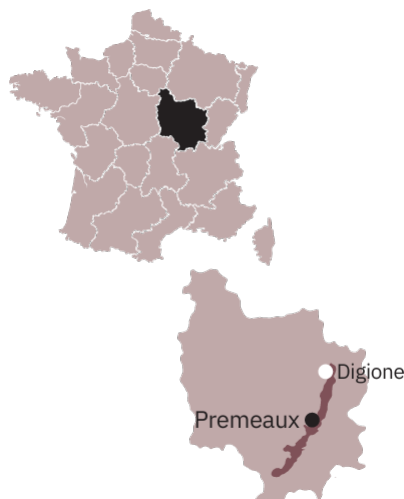
Affinamento: in barrique per il 50% nuove

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: aromi di frutta rossa e frutta secca

Sapore: elegante, dolce, leggero, denso ma al contempo minerale, con un'ottima lunghezza in bocca

Grado Alcolico: 13,5% vol



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

Inizio Attività 1988

Vitivicoltura 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, ormai ben supportato dal figlio Louis che lo affianca nel Domaine, rappresenta ad oggi i vini della tradizione attraverso una profonda conoscenza della biodinamica con l'aiuto della quale ottiene 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.