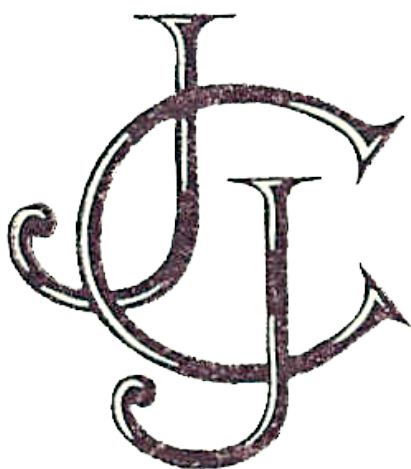


# Jean Jacques Confuron

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

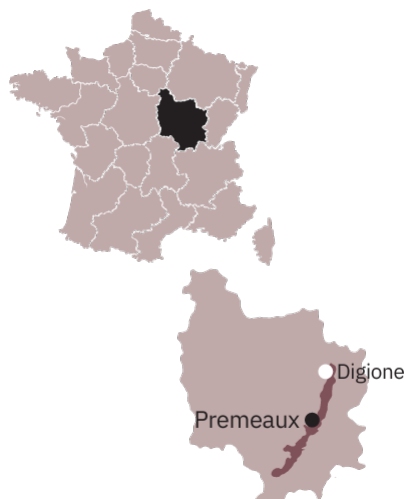
**Affinamento:** in barrique per il 50% nuove

**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.