

Roblot Marchand

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chambolle-Musigny

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES PAS DE CHATS

100% Pinot Nero



Zona di produzione: comune di Chambolle-Musigny

Terreno: calcareo e roccia madre, ghiaioso a fondo valle

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in botti di rovere

Affinamento: in botti di rovere dai 16 ai 18 mesi

Colore: rubino brillante con riflessi luminosi

Profumo: violetta e piccoli frutti rossi, lampone e fragola, con l'invecchiamento tende verso la frutta matura speziata e la prugna secca, oppure verso il tartufo, il sottobosco e le note animali

Sapore: ricco, fragrante e complesso, delicato e carnoso

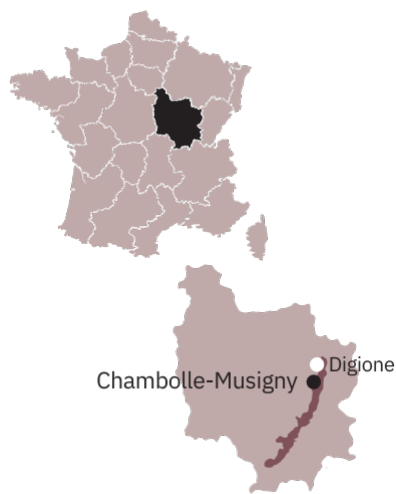
Proprietà / Fondatori Frédéric Roblot

Inizio Attività 1920

Vitivinicultura Lotta integrata

Ettari 9

Bottiglie prodotte 35.000



Il Domaine Roblot-Marchand si trova nel cuore della Côte de Nuits, nel piccolo villaggio di Chambolle-Musigny. La famiglia Roblot coltiva da più di quattro generazioni la vigna e vinifica tutte le uve dei 9 ettari di proprietà che sono situati in posizioni ideali sui terroir di Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny e Gevrey-Chambertin. Dal 2001, Frédéric Roblot, è l'enologo e il direttore della tenuta e Andrée, sua moglie, è entrata a far parte della squadra nel 2005. Il Domaine pratica una viticoltura sostenibile, attraverso la lotta integrata sull'insieme delle parcelle con uso limitato di fertilizzanti e aratura regolare per arieggiare il terreno. I vini, eleganti e soavi, sono precise riflessioni dei terroir di appartenenza e vengono affinati in botti di rovere per 16-18 mesi a seconda dell'annata.