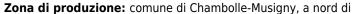


## **Roblot Marchand**

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chambolle-Musigny

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES CHARMES

100% Pinot Nero



Haut-Doix e Les Amoureuses

Terreno: calcareo e roccia madre, ghiaioso a fondo valle

Vendemmia: manuale Vinificazione: in cemento

Affinamento: in barrique di rovere dai 16 ai 18 mesi

**Colore:** rosso rubino brillante

**Profumo:** bouquet, facilmente riconoscibile, è composto da violetta e piccoli frutti rossi (lampone, fragola), con un ulteriore invecchiamento tende verso frutti maturi speziati e prugne, o

verso tartufo, sottobosco e note animali

**Sapore:** ricco e complesso, delicato ma carnoso, tannini

morbidi

Grado Alcolico: 13% vol





Proprietà / Fondatori Frédéric Roblot / Famiglia Roblot-Marchand Inizio Attività 1920 Vitivinicultura Lotta integrata Ettari 8 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 degli 8 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 direttore della tenuta con Andrée, sua moglie, 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.