Roblot Marchand

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chambolle-Musigny

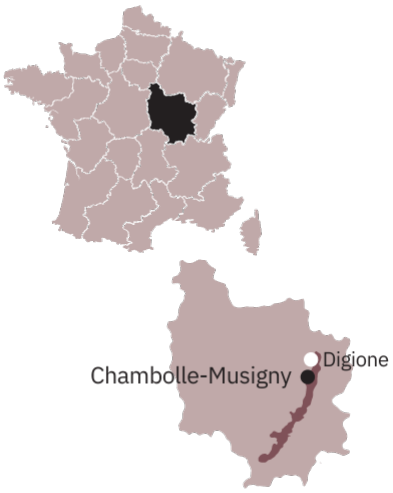


CHAMBOLLE-MUSIGNY

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: 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

DOMAINE RM



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.