Jean Jacques Confuron

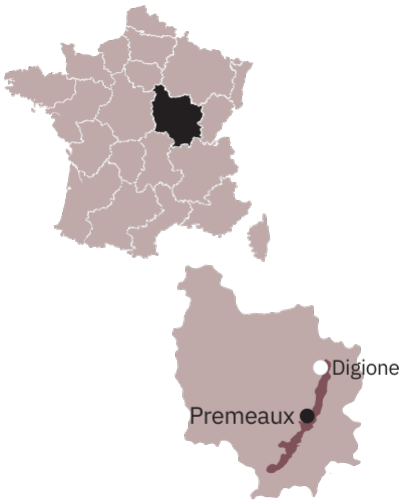
Francia - Borgogna Côte de Nuits - Premeaux



CLOS VOUGEOT GRAND CRU

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Vougeot
Terreno: argillo-calcareo
Vendemmia: manuale
Vinificazione: breve macerazione a freddo prima della fermentazione di 3-4 giorni, per un tempo totale di fermentazione di circa 14 giorni prima della pressatura. Decantazione di 48 ore e trasferimento in barrique
Affinamento: in barrique per l' 80% nuove
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: aromi vegetali e terrosi, con note di sottobosco
Sapore: mineralità fine, acidità spiccata, tannini maturi
Grado Alcolico: 13,5% vol



Proprietà / Fondatori Alain Meunier e Sophie Confuron / Jean-Jacques Confuron
Inizio Attività 1988
Vitivinicultura 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, ha passato il testimone al figlio Louis alla guida del Domaine, nel segno della tradizione attraverso una profonda conoscenza della biodinamica con l'aiuto della quale nascono 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.