

Domaine Nicolas Rossignol Beaujolais

Francia - Beaujolais - Quincié-en-Beaujolais



Domaine NICOLAS ROSSIGNOL

Proprietà / Fondatori Nicolas Rossignol Inizio Attività 2021 Vitivinicultura Biologica Ettari 3,5 Bottiglie prodotte 20.000

COTE DE BROUILLY CHAVANNES

Zona di produzione: Chavannes, sui pendii ai piedi del Mont

Brouilly

Terreno: granito blu Vendemmia: manuale

Vinificazione: 100% diraspato, le uve vengono trattate come i migliori cru per ottenere la migliore fermentazione possibile **Affinamento:** 12 mesi di nel 2022 e 16 mesi nel 2023 in botti di rovere (10% di legno nuovo con tostatura molto leggera)

Colore: rosso rubino

Sapore: tannini ricchi, densi e morbidi, minerale



Il nuovo Beaujolais è arrivato! L'eclettico Nicolas Rossignol ha acquisito vigneti nei Cru di Brouilly, Morgon e Moulin-à-Vent, creando una nuova tenuta di 3,5 ettari. L'obiettivo è riscoprire il Beaujolais di una volta: vini di piacere ma anche grandi vini da invecchiamento. Brouilly "La Folie" proviene da viti di 60 anni su suoli di granito rosa. Questo terroir da vini strutturati con tannini maturi e grande longevità. Côte de Brouilly "Chavannes" proviene da viti miste su graniti blu. Vini minerali, ricchi e densi, perfetti per l'invecchiamento. Moulin-à-Vent è un blend di due parcelle vinificate con grappoli interi al 50% che offre un vino intenso e riccho, degno rivale dei grandi vini di Borgogna che Nicolas continua a produrre nella "sua" Côte de Beaune.