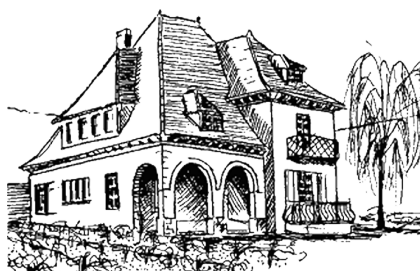


# Roblot Marchand

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chambolle-Musigny



**Proprietà / Fondatori** Frédéric Roblot

**Inizio Attività** 1920

**Vitivinicultura** Lotta integrata

**Ettari** 9

**Bottiglie prodotte** 35.000

## ECHEZEAUX GRAND CRU

100% Pinot Nero

**Zona di produzione:** comune di Chambolle-Musigny

**Terreno:** marne bajocien con sovrapposizione di ciottoli

**Vendemmia:** manuale

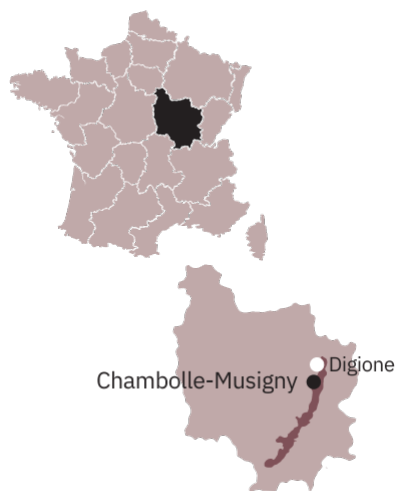
**Vinificazione:** in botti di rovere

**Affinamento:** in botti di rovere dai 16 ai 18 mesi

**Colore:** rosso rubino con toni scuri di magenta e viola

**Profumo:** bouquet ricco, note di spezie, sottobosco e prugna secca, che si evolvono con l'età verso muschio, cuoio, pelliccia e funghi

**Sapore:** attacco intenso e un piacevole equilibrio tra tannini morbidi e sapore pieno



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.