CUZZIOLGRANDIVINI

Domaine Nicolas Rossignol

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Beaune



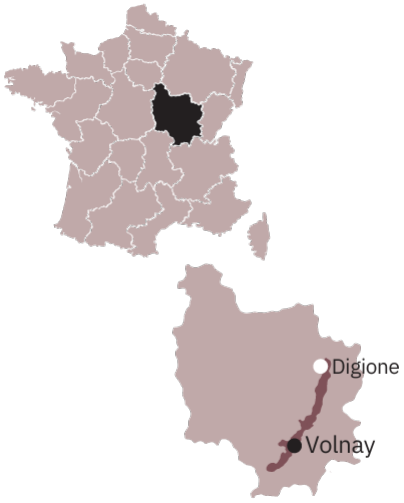
Domaine
NICOLAS ROSSIGNOL

Proprietà / Fondatori Nicolas Rossignol
Inizio Attività 1997
Vitivinicultura Biologica
Ettari 17
Bottiglie prodotte 100.000

POMMARD 1ER CRU LES ÉPENOTS

100% Pinot Nero

Zona di produzione: due appezzamenti, uno situato ai piedi della collina Pommard, nei Petits Épenots, sul versante di Beaune in fondo alla collina, l'altro in cima alla collina sopra il Clos des Épeneaux
Terreno: Il terreno è rossastro al chiaro, con numerose pietre rotolate. Terreno abbastanza leggero, molto drenante che permette alle uve di raggiungere un'ottima maturazione
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione di lieviti indigeni
Affinamento: affinato per 18 mesi in botte (15-20% rovere nuovo)
Colore: rosso granato
Profumo: aromi di frutti di bosco, freschi ma non acerbi. Lieve speziatura dolce
Sapore: vino ricco e potente. Aromi pieni e intensi di frutti neri quasi selvatici, con tannini potenti tipici del terroir di Pommard ma maturi e rimanenti setosi
Grado Alcolico: 13% vol



Classe 1974, Nicolas ha iniziato poco più che ventenne a vinificare le uve del Domaine di famiglia Rossignol-Jeanniard, anche se la sua formazione si è concretizzata nelle molteplici esperienze, dapprima in altri Domaines di Borgogna e poi nella zona della Châteauneuf-du-Pape, a Bordeaux ed infine in Sudafrica. Nel 1997 dà vita al suo Domaine con soli 3 ettari che però, dopo la fusione nel 2011 tra il Domaine Nicolas Rossignol e quello di famiglia Rossignol-Jeanniard, diventano 17 dalle cui uve vengono prodotte ben 35 diverse appellazioni. L'inizio del 2017, con l'entrata nella nuova cantina di Beaune, ha permesso al talentuoso "vigneron" di esprimere ancor meglio la sua grande capacità di interpretazione del Pinot Nero: dal "piccolo" Bourgogne, passando per i Pommard, interpretando al meglio anche le più piccole sfaccettature dei Volnay, villaggio dove Nicolas si dedica in modo particolare. Tutti i vigneti sono condotti con metodo "lutte raisonnée", che tiene conto dell'influenza lunare sia per il lavoro del vigneto, sia per l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini. Non viene utilizzato alcun diserbante chimico: solo l'aratura consente la manutenzione del suolo. Tutto questo fa di Nicolas un grande interprete del Pinot Nero in Borgogna attraverso vini fini e profondi.