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

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU FOURNEAUX

Zona di produzione: nel villaggio di Savigny, ai piedi della collina
Terreno: pianeggiante argilloso, calcareo con qualche ghiaia. Esposizione a sud-ovest
Vendemmia: manuale
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: aromi di frutti rossi maturi e un tocco di spezie
Sapore: solido e carnoso, con un palato setoso, ricco e denso
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.