

CLOS DE LANGRES ROUGE MONOPOLE



Denominazione: Côte de Nuits Villages

Località : Clos des Langres

Uve : Pinot Nero

Superficie : 3 ettari

Il suolo : Terreno bruno calcareo, organodetriti del periodo terminale Bathoniano - inizio Calloviano (medio Giurassico)

Esposizione: Situata tra Ladoix e Corgoloin, su un rilievo inclinato favorevole al drenaggio e ad un clima luminoso e arieggiato, il Clos des Langres è situato tra 245 e 255 metri slm. La pendenza è lieve e l'esposizione è Sud-Est. Questa vigna, situata al confine tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits, è veramente nel cuore della Borgogna viticola.

Vinificazione: Vinificazione: Le uve, raccolte e selezionate manualmente vengono diraspatte e pressate. Solamente tra il 10% ed il 15% viene raccolto in particolari grandi annate. La fermentazione viene avviata rapidamente (nessuna macerazione pre-fermentativa). L'estrazione degli aromi, dei tannini e la colorazione è naturale (nessun enzima, nessuna estrazione forzata da riscaldatori esagerati) ed è costituita unicamente da follature. La fermentazione dura circa 12-14 giorni. Vino di cantina e prima spremitura vengono assemblati, travasati e messi in barriques. Il Clos des Langres matura in barriques, nuove per il 30% di quercia di origini diverse, dominano i boschi di Bertranges. L'invecchiamento dura circa un anno; il vino viene quindi imbottigliato con una filtrazione molto leggera.

Il vino: La resa media è di circa 40-45 hl / ha. La qualità del terroir consente di ottenere una bella maturità (13,5% in media), e consente vini concentrati e ricchi. Un colore sostenuto, rosso

intenso con riflessi violacei, si presenta al naso con frutta intensa, ciliegie e ribes nero. Tannini morbidi ed una buona acidità sono garanzia di una grande longevità. Ampio e generoso, questo vino può invecchiare meravigliosamente da 10 a 15 anni.