



Borgogna

“Amabile e vinosa Borgogna”... scriveva Michelet.

Assieme all'area Bordolese e all'area della Champagne, la Borgogna è splendida ambasciatrice del prestigio dei vini di Francia. Collocata tra le due metropoli francesi, Parigi e Lione, essa racconta la storia di una civiltà forgiata dalla vite e tra le vigne.

Dalle abbazie di Citeaux e Cluny, ove monaci pazienti hanno preservato rari cloni di Chardonnay e Pinot Noir, al regno dei duchi di Borgogna, sino al frazionamento dei loro possedimenti per mano dell'Imperatore Napoleone I.

Una linea di eventi memorabili segna in modo indelebile questa meravigliosa terra.

Il risultato che ne consegue è un vino che come pochi sa esprimere la dimensione di una conturbante sensualità. In breve possiamo descrivere un bicchiere di vino di Borgogna come un... “agitateur d'émotions”.



Nicolas Potel

Beaune

Dopo la vendita della proprietà familiare a Volnay, a seguito del decesso del padre nel 1997, Nicolas Potel inizia la sua attività di négociant utilizzando come caves le vecchie cantine della stazione di Nuits Saint Georges. Indiscutibile la reputazione internazionale che Nicolas Potel si costruisce negli anni vinificando dalle più importanti parcelle della regione. Solamente nel 2005 egli crea il proprio Domaine de Bellene ed il proprio négoce Maison Roche de Bellene, situato in uno stabile risalente al XVI secolo nel cuore pulsante di Beaune, e che costituisce a tutti gli effetti una maison 100% Bio nella capitale dei vini di Borgogna. Le vigne di proprietà del Domaine de Bellene, totale vitato di circa 23 ettari, si estendono da Santenay a Vosne Romanée; solamente vieilles vignes dai 50 ai 110 anni. Dalle migliori viene effettuata una selezione massale al fine di preservare al meglio il futuro di ciascuna parcella. La coltivazione avviene secondo il disciplinare biologico e la vinificazione segue scrupolosamente in tutte le sue fasi il calendario bio-dinamico. Da sempre i vini di Nicolas Potel sono riconosciuti mondialmente per la loro capacità di offrire la purezza del frutto e riflettono alla perfezione l'anima delle diverse appellazioni e terroirs di origine.



Domaine de Bellene Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes

100% chardonnay

Tre parcelle per questa cuvée: la prima datata 1960, la seconda 1930 e la terza, situata nella comba di Savigny, datata 1985. Vendemmia manuale. Pigiatura lunga e dolce, decantazione di 2 giorni a freddo. Affinamento per gravità in fusti di rovere (30% nuovi). Il naso è ampio e generoso, fruttato agli aromi di pesca bianca. In bocca è sontuoso e di estrema freschezza su note agrumate e di mandorlo. Bella mineralità nel finale.



Domaine de Bellene Santenay Les Charmes Dessus

100% chardonnay

Parcelle di 0,392 ettari piantata nel 2000 in un terroir magnifico, sotto il Clos Rousseau. Le particolari condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo della muffa nobile donando al vino lievi aromi esotici. Suolo argillo-limaccioso. Vendemmia manuale. Fermentazione con soli lieviti indigeni. Pigiatura lunga e dolce, decantazione di 2 giorni. Affinamento per gravità in fusti di rovere (50% nuovi). Al naso si mescolano note minerali, nocciole e fiori d'arancio. In bocca è vigoroso ed equilibrato su note agrumate e fresche.



Domaine de Bellene Beaune 1^{er} Cru Cuvée Cinquantenaire

100% pinot noir

Questa cuvée rende omaggio a 50 anni di passione per la vigna e del vino trasmessi di generazione in generazione. Proveniente da 5 parcelle classificate Premier Cru: Pertuisots, Montée Rouge, Reversés, Bressandes e Clos du Roi. Vendemmia manuale. Pigiatura soffice e tradizionale con i piedi. Rimontaggi dolci e seguiti da una pressatura verticale delicata. Affinamento per gravità, in fusti di rovere (50% nuovi). Nessun collage. L'ampia ricchezza aromatica e la finezza dei tannini fanno di questo Premier Cru l'esempio perfetto della maestosità ed allo stesso tempo dell'eleganza dei vini di Nicolas Potel.



Domaine de Bellene Côte de Nuits - Villages Vieilles Vignes

100% pinot noir

Due parcelle compongono questa appellazione di meno di 2 ettari. Les Boulardes piantata nel 1954 su terreno argillo-calcareo e aux Montagnes le cui vigne piantate nel 1946 forniscono uve di altissima qualità. I grappoli sono vendemmiati a mano. Fermentazione 27 giorni. Nessun collage. Di colore rosso intenso e brillante. Il naso è ben sviluppato su aromi di piccoli frutti rossi. La bocca rivela un vino strutturato con sentori di ciliegia, una struttura tannica elegante ed una lunga persistenza. Vino ricco e complesso.



*Roche de Bellene
Bourgogne
Chardonnay
Réserve*

100% chardonnay

Una cuvée haut de gamme che rispecchia in pieno la filosofia della maison di produrre dei grandi vini. Superficie vitata di 5,34 ettari compresi tra la Côte de Beaune e la Côte Chalonnaise. Suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 65 anni. Vendemmia manuale e fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Vino ricco affinato senza batonnage. Naso fine dalle note agrumate fresche e minerali con note di fiori bianchi. Al palato è vivo, franco e generoso



*Roche de Bellene
Bourgogne
Pinot Noir
Réserve*

100% pinot noir

Una cuvée haut de gamme che rispecchia in pieno la filosofia della maison di produrre dei grandi vini. Superficie vitata di 14,13 ettari compresi tra la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise e la Côte de Nuits. Suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 56-88 anni. Vendemmia manuale e fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Vino dal piacere istantaneo ed elegante. Naso che respira a pieno i frutti rossi. Al palato è sontuoso, elegante e di notevole freschezza.



*Roche de
Bellene Volnay
Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Il vigneto di Volnay si trova a sud di Pommard, racchiuso da due colline che lo proteggono dai venti freddi, in uno dei punti più alti della Côte de Beaune. Età della vigna da 48 a 62 anni. Fermentazione di 3 settimane. Affinamento 18 mesi in barriques (20% nuove). Di colore rosso rubino brillante. Al naso presenta un bouquet intenso e complesso con note fruttate in primo piano, seguite da note speziate. In bocca è succoso e rotondo con tannini levigati che ne accentuano la morbidezza. Il finale è lungo, pulito ed equilibrato.



*Roche de Bellene
Vosne Romanée
Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Il villaggio di Vosne Romanée si trova a nord di Nuits-Saint-Georges in uno dei terroirs più rinomati della Côte de Nuits. Questa parcella copre una superficie vitata di 1,71 ettari su suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 46-52 anni. I grappoli sono vendemmiati a mano. Fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Nessun collage. Di colore rosso rubino profondo. Al naso sviluppa note di piccoli frutti rossi e spezie. Il palato è ricco, vellutato ed avvolgente. Una bella riuscita.



*Roche de
Bellene Gevrey-
Chambertin
Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Suolo argillo-calcareo con marna argillosa. Età media delle vigne 42-72 anni. Vendemmia manuale. Cuvaison di 3 settimane. Fermentazione di soli lieviti indigeni. Rimontaggi leggeri e pressatura dolce. Affinamento 14 mesi in fusti di rovere (20% nuovi). Di colore rubino luminoso e profumi intensi: fragolina selvatica, cassis e rosa. La progressione gustativa ne esalta la freschezza primaria del frutto. Interpretazione autentica e consapevole di questo territorio.



*Roche de Bellene
Corton Grand Cru*

100% pinot noir

Le vigne si trovano nel comune di Alox-Corton ad una altitudine di 280 mt. È delimitata nella parte sommitale da boschi i cui alberi, con le loro radici, spingono sulla crosta calcarea. Ciò provoca l'affioramento di marna antica, mista a pezzi di roccia contenente piccole conchiglie e fossili. Età della vigna 30 anni. Pre-macerazione a freddo. Affinamento 18 mesi in barriques (100% nuovi). Di colore intenso e brillante. Il naso è ben sviluppato su aromi di piccoli frutti rossi. La bocca rivela un vino strutturato ed intenso. Un capolavoro.



Philippe Bouzereau

Meursault

Nel 1098 fu fondata a Nuits-Saint-Georges l'abbazia di Cîteaux, prima casa dell'ordine cistercense. L'anno seguente i monaci dell'abbazia ebbero in regalo la loro prima vigna, a Meursault, che venne chiamata Vieux Clos. Fu il Duca Eudes 1er di Borgogna a donare la vigna a Robert De Molesme, fondatore e Primo Abate dell'abbazia. Nel 1995, dopo vari passaggi di proprietà, Philippe e Liliane Bouzereau, negozianti a Meursault, acquistano lo Château de Cîteaux, aggiungendo questo gioiello alle loro già considerevoli proprietà nella regione. Nella vigna "monopole" viene prodotto il famoso "Vieux Clos du Château de Cîteaux". Nel vicino villaggio di Puligny-Montrachet, nella vigna Premier Cru, denominata "Les Champs Gains", la famiglia Bouzereau produce uno dei migliori Puligny.



Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

100% chardonnay

Proveniente dal villaggio LES PELLANS a Meursault il cui suolo si presenta profondo e fertile. Pressatura pneumatica e fermentazione rapida a basse temperature. Imbottigliamento dopo 12 mesi e dopo una leggera chiarificazione. Naso fine e molto aromatico. Fruttato e gradevole. In bocca è ampio e generoso. Finale di bella freschezza e con note di frutti bianchi.



Bourgogne Côte d'Or Rouge

100% pinot noir

Proveniente dal villaggio LES DUROTS a Meursault il cui suolo si presenta bruno, calcareo e profondo. Macerazione totale di 25 giorni in tini aperti con termoregolazione, di cui 12 giorni di pre-fermentazione a freddo. Imbottigliamento dopo 12 mesi e dopo una leggera chiarificazione. Naso fine e rigoglioso, sviluppa un fruttato agli aromi di fragola, lampone e ribes. In bocca è morbido e rotondo, la struttura fine ed armoniosa. Finale fresco, elegante e fruttato.



Puligny-Montrachet 1er Cru Les-Champs Gains

100% chardonnay

È il centro di gravità per la produzione dei vini bianchi della Côte d'Or. Questo comune tranquillo rappresenta meno della metà in superficie vitata sia dei comuni di Meursault che Chassagne. Secondo l'Università di Digione, il suolo di questo villaggio è uno dei migliori per donare finezza ed eleganza allo chardonnay. Sentori vegetali e note di resina. Affinamento 12 mesi in fusti di rovere. Vino da invecchiamento (da 4 a 8 anni).



Meursault - Vieux Clos du Château de Cîteaux

100% chardonnay

Parcella Monopole di 1,7 ettari situata a Meursault su suolo profondo e poco sassoso. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica, fermentazione su fecce fini, in fusti di rovere, con batonnage regolare. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Naso fine e delicato. Alla mineralità si fonde una nota leggermente fumé, una delle note distintive del vigneto di Meursault. Vino da invecchiamento



Meursault – Les Grands Charrons

100% chardonnay

Proveniente dall'omonima parcella di 0,95 ettari dal suolo profondo e argilloso. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica, fermentazione su fecce fini, in fusti di rovere, con batonnage regolare. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Naso aperto su note floreali molto delicate, ravvivate da un tocco leggermente vanigliato. Bocca densa e ricca, di grande equilibrio. Finale in tutta freschezza ed estrema eleganza.



Chassagne- Montrachet

100% chardonnay

Parcella di 0,15 ettari piantata nel 1982 denominata Les Meix Goudard. Suolo profondo in basso dei pendii. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica. Fermentazione su feccia fine, in fusti di rovere, con batonnage regolari. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Al naso è elegante con sentori floreali e minerali. La bocca è potente ed ampia, dotata di un bel equilibrio. Vino da invecchiamento (da 4 a 8 anni).



Auxey Duresses 1^{er} Cru Les Duresses

100% pinot noir

Parcella di 0,46 ettari piantata nel 1954 e nel 1993. Il suolo a valle è molto argilloso, mentre nella parte sommitale è costituito da marna bianca. La lavorazione delle vigne è completamente manuale. Nessun utilizzo di concime chimico. Macerazione totale per 25 giorni in cuves aperti, termoregolati, di cui 12 giorni di pre-fermentazione a freddo. Estrazione per pigiature e rimontaggi regolari. Di colore rubino intenso dai riflessi violetti. Naso tutto in finezza offrendo una bella espressione del pinot nero su degli aromi di piccoli frutti rossi. Vino carnoso, equilibrato e di una struttura tannica importante.



Le Caviste

Chalon-sur-Saône

L'avventura in Borgogna per i due fratelli, Luca e Davide, inizia nel 2012 quando il loro padre apre la prima attività di famiglia. Nel 2016 avviene il grande passo: l'amore per questa regione ed il calore con cui vengono accolti, li porta a trasferirsi a Chalon-sur-Saône, nel cuore della Borgogna, divenuta oggi la loro seconda casa. Un'esperienza sul territorio maturata nel mondo della ristorazione ed evoluta poi nel mondo del vino. La passione per i vini francesi diventa un lavoro che si consoliderà successivamente con la collaborazione di alcuni produttori che hanno creduto nel loro progetto. La ricerca di denominazioni e villaggi li porterà a scoprire non solo produttori di fama internazionale, ma soprattutto domaine che ogni anno si preoccupano di ottenere il massimo dell'espressione dei propri terroir senza pensare alla resa.



Millebuis Coteaux Bourguignons

pinot noir e gamay

La Cave de Vignerons de Buxy nasce 89 anni fa dal desiderio dei viticoltori della Côte Chalonnaise di unirsi attorno a un progetto comune. Sono 120 le aziende agricole a conduzione familiare, che coltivano i loro vigneti perpetuando i gesti dei loro padri. Questo Coteaux Bourguignons, frutto dell'associazione del gamay e del pinot noir, proviene dalla Côte Chalonnaise. Vinificazione esclusivamente in cuves. Dal colore intenso e brillante, questo vino croccante e carnoso rivela note di piccoli frutti rossi. Morbido e delizioso, il palato è ricco di aromi e di notevole freschezza.



Millebuis Bourgogne Chardonnay

100% chardonnay

Suolo argilloso-calcareo, poco profondo e molto sassoso. La vinificazione si svolge in cuves inox per proseguire poi in botti di rovere. Di colore oro chiaro, il naso è nettamente fruttato, con note di caprifoglio e biancospino. Un attacco vivo e franco, e un finale al palato che ricorda l'anice, fanno di questo vino una bella espressione dello chardonnay.



Millebuis Rully

100% chardonnay

Il suolo da cui proviene questo vino è prevalentemente argilloso-calcareo e poco profondo. La vinificazione si svolge esclusivamente in vasche di acciaio inox per preservare la finezza e il fruttato tipici di questa denominazione. Di colore dorato, con riflessi verdi, il naso è pulito e diretto, con note di acacia e caprifoglio. Con il tempo, questi aromi si trasformano in note di miele, mela cotogna e frutta secca. Al palato è rotondo e carezzevole, la sua mineralità apporta freschezza e brillantezza.



Véziriz Viré-Clessé Vieilles Vignes

100% chardonnay

Véziriz è prima di tutto una storia di terroir, che nel tempo è diventata quella dei vini Viré-Clessé. Sulle colline del Mâconnais dell'antica Châtellenie de Véziriz, in Borgogna, le viti di Chardonnay hanno trovato il terreno perfetto. Questa cuvée proviene da vecchie vigne di età compresa tra 40 e 60 anni. Decantazione per flottazione. Fermentazione in vasche acciaio inox a bassa temperatura. Imbottigliamento dopo leggero affinamento di 6 mesi sui lieviti. Di colore giallo con riflessi dorati. Il naso è sottile e fresco con accenni floreali di tiglio e acacia con deviazioni al lime. Al palato è morbido, bilanciato da una bella freschezza con sfumature di menta e agrumi freschi.



*La Cave d'Azé
Notes Rubis
Bourgogne
Pinot Noir*

100% pinot noir

Situata nel cuore dei vigneti del Mâconnais la Cave d'Azé è stata costruita nel 1927. Grazie alla vera armonia tra i viticoltori ed alla produzione di vini di qualità, la Cantina è diventata uno dei gioielli della regione. Questo Pinot Noir proviene da terreni argillosi-calcarei. Macerazione pre-fermentativa a freddo, tre settimane di tini con follatura e rimontaggi giornalieri. Affinamento in botti di rovere per circa 10 mesi. Di colore rubino, brillante e limpido. Il naso è molto concentrato con frutti neri e offre leggere note legnose che apportano una bella complessità. Al palato è strutturato con tannini delicati e una bella persistenza aromatica.



*Château de Chénas
Beaujolais
Cœur de Granit*

100% gamay

Situato nel cuore del Beaujolais, lo Château de Chénas fu costruito nel 1821 dalla famiglia De la Hante sul sito di un'antica roccaforte. Nel 1934, un gruppo di viticoltori di Chénas e Moulin à Vent acquistò lo Château e creò la Cave Coopérative. Oggi, più di 80 viticoltori e 180 soci conferiscono le loro uve per la vinificazione e la commercializzazione. Questa cuvée proviene da terreni composti essenzialmente da granito. Macerazione semi-carbonica. Affinamento in vasche acciaio inox. Di colore rubino intenso. Al naso è concentrato ed elegante unendo aromi fruttati e floreali. Al palato offre tannini nobili e rivela sapori croccanti di frutti rossi.



*Château de Chénas
Beaujolais
Paradis Blanc*

100% chardonnay

Il suolo da cui proviene questa cuvée è composto essenzialmente da granito. Macerazione semi-carbonica. Affinamento in vasche acciaio inox. Di colore limpido, dorato con riflessi verdi. Il naso è profumato con note di piccoli fiori bianchi e acacia. La bocca è rotonda con retrolfatto di frutti bianchi, una leggera mineralità salivante, senza asperità, per un vino molto equilibrato e molto piacevole.



*Berthenet Pur
Sans Bourgogne
Chardonnay*

100% chardonnay

Proveniente da vigne di 25 anni. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e pressate delicatamente. Decantazione per 24-48 ore a bassa temperatura. Vinificazione e maturazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Per preservare il contenuto naturale del vino si procede all'inertizzazione all'azoto prima di ogni fase. Questo Chardonnay di Borgogna è un vino fresco tipico del vitigno. Seduce l'olfatto con note di frutta matura e mela cotogna.



*Berthenet
Montagny 1^{er} Cru
Vieilles Vignes*

100% chardonnay

Proveniente da vigne di 50 anni. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e pressate delicatamente. Decantazione per 24-48 ore a bassa temperatura. Parte del vino viene vinificato e maturato in botti di rovere e parte in demi-muid. Durante il processo di invecchiamento, il vino viene sottoposto a batonnage. Di colore dorato e un naso elegante e lusinghiero di lime, pompelmo, gelsomino e mandorle tostate. Al palato è generoso e vivace, con un finale limonoso.



*Nadine Ferrand
Pouilly Fuissé
Prestige 1^{er} Cru*

100% chardonnay

Dal 1984 Nadine Ferrand porta avanti la tradizione vitivinicola di famiglia ed oggi la sua tenuta si estende per 11,5 ettari nel cuore della denominazione Pouilly Fuissé. Questo vino proviene da vigne di 60 anni. Vinificazione tradizionale. Affinamento in tini di acciaio inox e circa il 30% in botti di rovere nuove. Pressatura pneumatica, decantazione in tini a temperatura controllata. Di colore oro brillante, il naso rivela ricchi e molteplici aromi di agrumi. L'attacco morbido precede una bocca ben bilanciata da una materia generosa e tannini setosi. Finale fresco e persistente.



Remoissenet Père et Fils

Beaune

Casa riservata, ben nota agli amanti dei grandi vini della Borgogna, la Maison Remoissenet Père & Fils fu fondata nel cuore di Beaune circa 150 anni fa da Pierre-Alfred Remoissenet. Rilevata nel 2005 da Edward L. Milstein, americano appassionato dei grandi vini della Borgogna, la Maison Remoissenet Père & Fils scrive una nuova pagina della sua storia. Spinta dall'impulso di un team dinamico composto da Bernard Repolt (ex direttore vendite della Maison Jadot) e dalla brillante enologa Claudie Jobard, la Maison Remoissenet Père & Fils offre una gamma completa delle più grandi denominazioni della Côte de Beaune e della Côte de Nuits con un'ambizione precisa: perpetuare i valori di eccellenza che hanno costruito la reputazione della maison e continuarne l'espansione. L'enologa Claudie Jobard sorveglia che le identità delle uve vengano sempre rispettate. Nella tinaia si trovano tini equipaggiati con un sistema di termoregolazione, i quali permettono di vinificare una cinquantina di cuvées. Il Pinot Noir viene diraspato e fatto fermentare con lieviti autoctoni in tini aperti per poi scendere nelle cantine del XIV secolo e maturare in botti di rovere francese da 350 litri. I rossi non vengono chiarificati, né filtrati, lasciando una piacevole consistenza tattile. Lo chardonnay anch'esso viene fatto fermentare con lieviti autoctoni e maturare in legno presentandosi con un aspetto solare e viscoso, che dona vini estremamente generosi.



Santenay

100% chardonnay

È uno dei villaggi più meridionali della Côte de Beaune, gode di una esposizione ottimale a sud-est ed i suoli sono marmo-calcarei. L'uva viene raccolta manualmente alla massima maturazione da vigne di 30 anni e trasportata in camion refrigerati alla cuverie dove viene sottoposta ad un severo triage. La fermentazione si svolge fin da subito in botti di rovere nelle quali avverrà poi il processo di affinamento della durata di almeno 12 mesi. Il risultato è una chardonnay minerale con aromi di agrumi, frutta secca e fiori bianchi con un buon potenziale di invecchiamento.



Beaune Montagne Saint-Désiré

100% chardonnay

Ci sono molti vigneti di village apparentemente semplici, soprattutto nelle immediate vicinanze di luoghi di alta classe, che, con cura e lavoro coscienzioso, possono produrre grandi vini. Il vigneto "Montagne Saint-Désiré" nel comune di Beaune è uno di questi. Situato direttamente sopra il famoso vigneto Premier Cru "Clos des Mouches", con un orientamento sud/sud-est. L'appezzamento di Remoissenet di 0,4 ettari con vigne di 30-40 anni è coltivato secondo criteri biologici. Vendemmia a mano, fermentazione spontanea e affinamento in botti di rovere francese per 16 mesi. Vino finemente strutturato, elegante, sottile, profumato e leggermente minerale. Racconta chiaramente le sue origini.



Savigny- Les-Beaune

100% pinot noir

In questo comune non sono presenti vigneti Grand Cru. È una delle comunità più diversificate in termini di posizione ed esposizione. Il terreno è poco sassoso, su sottosuolo in prevalenza di argilla, sabbia e calce. Fermentato tradizionalmente in due tini di fermentazione aperti, con successiva maturazione in tonneaux da 300 litri. Un grande vino molto gustoso e attraente.



Parnard- Vergelesse En Caradeux Premier Cru

100% pinot noir

Le viti di Pinot Nero di questo 1^{er} Cru prosperano su marne rosse silicee e calcaree ad alto contenuto di ferro. Al naso, profuma di frutti rossi caldi e componenti terrose come il tartufo e un po' di sottobosco. Al palato è succoso, elegante e vivace. Note di ciliegie rosse e mirtillo rossi si uniscono a una delicata dolcezza fruttata e tannini morbidi. Una chiara acidità conferisce una nota di beva animata. Invitante e, dopo l'aerazione, rivela tutta la sua complessità.



Beaune Les Toussaints Premier Cru

100% pinot noir

Les Toussaints è una delle parcelle 1^{er} Cru più riconosciute di Beaune. Un po' atipicamente in questo comune altrimenti dominato dallo Chardonnay, il Pinot Noir qui raggiunge una notevole intensità e i vini sono spesso caratterizzati da molta personalità, sapore e complessità. Bacche rosse e aspre si affiancano a toni più maturi di prugne e ciliegie scure. Dall'invecchiamento in botte si avverte un tocco di spezie e il tono tipico del bosco autunnale. Affinamento 18 mesi in botti di rovere francese. Un vino che, se conservato in cantina per i prossimi 10-15 anni, svilupperà un grande potenziale.



Pommard

100% pinot noir

Alcune viti sono ancora molto giovani (15 anni) mentre altre sono nel fiore degli anni (40 anni). Fermentato spontaneamente in grandi graticci e invecchiato in cinque barrique francesi (due delle quali nuove). Imbottigliato senza chiarificazione né filtrazione. Ricco, profumato, delicato. L'aroma contiene amarene, ribes rosso, fiori e spezie orientali. Morbido e succoso nel gusto. Una perfetta espressione di questo luogo con i suoi terreni ricchi di ferro.



Nuits-Saint-Georges

100% pinot noir

Nuits-Saint-Georges si estende su una lunghezza di circa 5 km da Vosne-Romanée a nord fino a Premeaux a sud. I migliori Nuits St. Georges sono l'emblema del fruttato, dell'eleganza e della longevità. Per questo vino le uve, a conduzione biodinamica, crescono su due appezzamenti, uno dei quali ai confini con il 1^{er} Cru Les Chaumes. Il risultato è super succoso, strutturato ed equilibrato con aromi di ciliegie scure, pepe, liquirizia e un pizzico di tabacco. Nonostante qualche cambiamento climatico, sono state portate in cantina grandi qualità e il Pinot Noir ha dimostrato ancora una volta la sua adattabilità. Di colore rosso brillante, con grande complessità aromatica, guidata da frutti rossi, e tanta emozione ed eleganza.



Gevrey-Chambertin

100% pinot noir

Remoissenet sa come produrre un fantastico Gevrey-Chambertin. Le uve vengono raccolte da 12 diversi appezzamenti di proprietà vicini al famoso Grand Cru Charmes-Chambertin. Le uve vengono raccolte a mano e in cantina è l'enologa Claudie Jobard a garantire che l'enorme potenziale delle uve si realizzi nelle bottiglie. Fermentazione sulla coltura del lievito dell'uva in tini aperti. Affinamento in botti di rovere francese (30% nuove). Un vino all'altezza della meritata reputazione del comune, dove il gusto profondo, tendente alla consistenza a grana grossa e le note animali, regalano un Borgogna con toni di legno levigato, fiori secchi, frutti di bosco e una sensazione terrosa di funghi e sottobosco. Il terroir parla così chiaramente attraverso questo vino, ed è un piacere ascoltarlo.



Vosne-Romanée Les Suchots Premier Cru

100% pinot noir

Situato a sud di Richebourg e confinante ad est con Echézeaux, Les Suchots è fra i più importanti Premier Cru dell'appellazione. Produce vini eterei, pieni e speziati dal lungo potenziale d'invecchiamento. C'è un sentore di prugna secca con aromi di confettura. Molto speziato con sentori di tè in stile asiatico e di terra calda. Anche l'impressione al palato è quasi liquorosa, con una sontuosa ricchezza di sapori corposi, saturi e traboccanti di estratto. Il finale è secco e deciso, polveroso, notevolmente caldo e leggermente tagliente.



Chambolle-Musigny Les Combottes Premier Cru

100% pinot noir

Il suolo da cui proviene questo Premier Cru è di tipo alluvionale e molto sterile, perfetto per la vite. Ciò significa che deve sviluppare lunghe radici per poter raggiungere i numerosi strati ed ottenere il nutrimento necessario che rende unici i vini. Eleganza, raffinatezza e il floreale vengono messi in primo piano. È aperto, espressivo e ha un tocco divertente di spezie e pepe con una bella persistenza ed eleganza che emozionano.



Charmes- Chambertin Grand Cru

100% pinot noir

Questo Grand Cru non è un vino timido: la sua ricchezza estrattiva e di frutto, la sua generosità, la sua capacità di tenuta nel tempo, lo rendono unico. Di colore rosso rubino acceso, al naso si avvertono violetta, lamponi e rimandi leggeri al tè e agli agrumi. All'assaggio è di medio corpo, con un tannino setoso decisamente scorrevole, con un finale preciso e puntuale, dotato di ottima persistenza.



Clos Vougeot Grand Cru

100% pinot noir

Il Clos de Vougeot si trova nel centro della Côte de Nuits. I pavimenti sono tutt'altro che omogenei dove la parte alta è a quota 255 mt. Il terreno è profondo solo circa 40 cm, a grana grossa, ghiaioso e giace su una base calcarea. Remoissenet possiede 0,42 ettari nella parte sud-orientale del Clos con viti di 40-60 anni coltivate in modo biodinamico. Le uve raccolte a mano vengono fermentate in tini di legno aperti, con successiva maturazione in botti di rovere francese da 350 lt. Imbottigliato non filtrato e non chiarificato. Questo Grand Cru unisce magistralmente potenza e finezza. Profondamente scuro nel bicchiere, profumo di more dolci e lamponi, con alcune spezie calde. Vellutato al palato, con tannini potenti, avvolgente e complesso.



