

Volnay-Santenots Premier Cru (Sans sulfite ajouté) 2021 - Rougeot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: Les Santenots
Geologia Terreno: Argilloso-calcareo
Genere: Vino
Denominazione: AOP Volnay Premier Cru
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2021
Età delle Vigne: 60 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 18 mesi, 35% in botti nuove, 65% in botti da 1 a 3 vini.
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno piccolo per 18 mesi.
Biologico certificato e biodinamico non certificato
Sentori chiave: Timo, incenso e prugna

Naso: erbe provenzali, spezie, frutta scura e cuoio
Bocca: energico, strutturato, profondo e teso
Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a Mersault, Borgogna, nel cuore della Cote de Beaune, in cui nel corso dei secoli si è fatta la storia del vino e dove lo Chardonnay e il Pinot Nero trovano la loro terra nativa. Terreni prevalentemente ricchi di argilla, dolci pendii, vigne vecchie, presenza di Domaine storici ed estrema stratificazione dei terreni sono gli elementi che caratterizzano questa terra vocata per

definizione.

Qui il Domaine Rougeot Père et Fils nasce nel lontano 1926 grazie a Hubert (sindaco di Mersault per vent'anni), mentre oggi a gestire la cantina e l'intera produzione è subentrato Pierre-Henri al padre Marc.

Da sempre i vini del Domaine sono sinonimo di eleganza, trasparenza e grinta, elementi che Pierre-Henri ha deciso di enfatizzare ulteriormente optando per viticoltura biologica dal 2020 e in biodinamica dall'anno successivo, liberando ancor più i vini prodotti dai pochi input utilizzati nei decenni passati e imbottigliando due linee: con solforosa (come tradizione vuole) e sans soufre (per sottolineare l'espressività delle uve nei territori di riferimento).

Stilisticamente i vini di Rougeot rappresentano un emblema della Borgogna moderna, in grado di coniugare l'eleganza, la regalità e la finezza, tipiche della Borgogna, con beva, tensione e libertà espressiva, tipiche della mano di Pierre-Henri.

Il Volnay-Santenots Premier Cru Sans Soufre è un Pinot Nero proveniente da vigne di 60 anni piantate nell'omonimo Lieu-dit, che ha la particolarità di essere un 1er Cru di Volnay situato nel comune di Mersault.

Un vino senza aggiunta di solforosa: preciso, energico, emozionante, profondo, scuro e strutturato. Note vegetali si uniscono ad effluvi balsamici e di erbe officinali, in cui l'arancia candita, i richiami terziari e la frutta scura completano il quadro aromatico.