

Magnum Volnay-Santenots Premier Cru 2022 - 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: 2022
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: Magnum
Box content: 3
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Noir in purezza da viti di 60 anni.

Vendemmia manuale in cassette e selezione delle uve raccolte (15% diraspato, 85% grappoli interi).

Fermentazione in tini per 15-18 giorni, da 1 a 2 rimontaggi giornalieri e da 1 a 2 follature del cappello durante la fermentazione, che avviene senza alcun apporto.

Assemblaggio di succo e mosto, travaso con le fecce fini e fermentazione malolattica in botte.

Affinamento di 18 mesi, 35% in botti nuove, 65% in botti da 1 a 3 vini.