

Jeroboam Bourgogne Passetougrain "Les Vercherres" (Sans Sulfite Ajouté) 2023 - D. Rougeot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: 30% Gamay, 70% Pinot Nero
Annata: 2023
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 7-9 mesi in botte
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: Jeroboam
Box content: 1
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

30% Gamay, 70% Pinot Nero. Fruttato, grande bevibilità. Esempio delicato di stile di vinificazione del Domaine Rougeot. Sans Soufre!

Vigna coltivata in biologico, assolutamente senza sostanze chimiche e un uso minimo di trattori per evitare la compattazione del terreno. Raccolta a mano, selezione delle uve e vinificazione a grappolo intero nella stessa vasca. Fermentazione spontanea. Malolattica in botte. Affinamento in botti da 600 litri da 7 a 9 mesi.