

# Jeroboam Pommard « Clos des Roses » - MONOPOLE - 2022 - D. Rougeot



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Geologia Terreno: Argillo-calcareo  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Pinot Noir  
Annata: 2022  
Età delle Vigne: 30-40 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 12-18 mesi in barrique  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: Jeroboam  
Box content: 1  
Tappo: Sughero e Ceralacca  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Noir in purezza da vigne di 35 anni.

Pinot Noir in purezza da vigne di 35 anni.

Raccolta a mano in cassette, selezione manuale delle uve: 15% diraspato, 85% grappoli interi.  
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 15-18 giorni, 1 - 2 rimontaggi giornalieri e 1-2 follature del tappo durante la fermentazione e assemblaggio del succo pressato e del succo a scorrimento libero.

Le fecce fini vengono trasferite in barrique dove si svolge la malolattica.

Affinamento da 12 a 18 mesi in botti piccole. Zero solfiti aggiunti.