

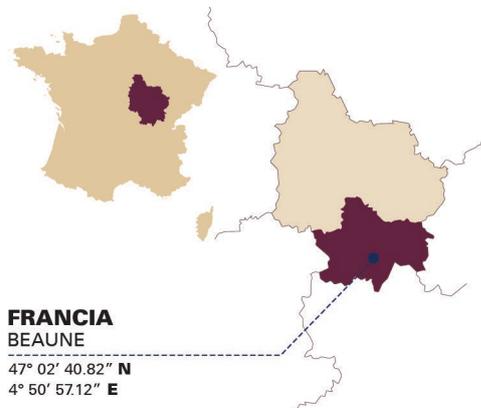


Domaine de Bollere

# SAINT-ROMAIN VIEILLES VIGNES

BEAUNE / FRANCIA

La tenuta si trova a Beaune. I suoi edifici sono ricchi di storia, e risalgono al XVI secolo. L'acquisto della tenuta da parte di Nicolas Potel risale al 2005, dopo un periodo di riabilitazione lungo e accurato. Il lavoro è durato due anni e coinvolse molte persone. L'obiettivo è quello di soddisfare l'HQE (Alta Qualità Ambientale) in termini di costruzione, per essere coerente con la filosofia aziendale di lavorazione dei vini. «Operiamo riducendo al minimo l'impatto ambientale per permetterci di lavorare in un ambiente rispettoso della natura. Oggi i nostri vigneti si estendono da Santenay, Saint Romain, Volnay, Beaune, Nuits Saint Georges Vosne Romanée e hanno tutti tra i 50 ei 110 anni. Tutte le viti e i vini vengono lavorati secondo metodi biologici e vinificate senza adiuvante enologico, senza zuccheraggio e acidificazione. Il nostro obiettivo è di avere solo vigne "vecchie". La più giovane ha più di 35 anni, il Beaune 1er Cru Strikes ne ha 104. Le radici delle piante vanno molto in profondità nel terreno per sfruttare il meglio della terra. Questo permette un'alta resistenza nelle annate più calde.»



FRANCIA

BEAUNE

47° 02' 40.82" N

4° 50' 57.12" E



**ANNO DI FONDAZIONE**

2005



**ESTENSIONE TERRITORIO**

19 Ha



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**

100.000



**VITIGNI**

CHARDONNAY - PINOT NOIR



**TIPOLOGIA**

Vino rosso - AOC Saint-Romain



**ZONA DI PRODUZIONE**

Côte de Beaune, Bourgogne, a 376m slm.



**VITIGNO**

100% Pinot Noir



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**

Suolo calcareo-argilloso



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

I gappoli vengono diraspati per il 40% e la fermentazione avviene in acciaio e in vecchi tini di rovere e va dai 20 ai 25 giorni. Successivamente il mosto viene pressato e conservato in botti di rovere per più di 1 anno.



**POTENZIALE**

5-10 anni.



**COLORE**

Giallo rubino.



**PROFUMO**

Al naso è ricco di dettagli, con la confettura di frutti rossi che spicca tra gli altri aromi.



**SAPORE**

In bocca è fresco e rotondo, con un bell'equilibrio che dura per tutto il sorso.



**ABBINAMENTI**

Perfetto in abbinamento a carni rosse. Temperatura di servizio: 14-16°C.

