

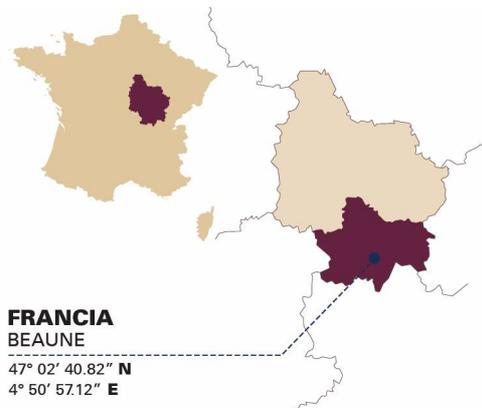


Domaine de Bellene

# VOSNE-ROMANÉE LES QUARTIERS DE NUITS

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.»



ANNO DI FONDAZIONE  
2005



ESTENSIONE TERRITORIO  
19 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
100.000



VITIGNI  
CHARDONNAY - PINOT NOIR



## TIPOLOGIA

Vino rosso - AOC Vosne Romanée



## ZONA DI PRODUZIONE

Côte de Beaune, Bourgogne



## VITIGNO

Pinot Noir 100%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni in botti di rovere. Almeno 12 mesi in botti di rovere, nuove per il 50%.



## COLORE

Rosso rubino intenso, a tratti luminoso.



## PROFUMO

Naso velatamente piccante, espressioni di spezie e di legno aromatico, di amarena e altri piccoli frutti rossi in confettura.



## SAPORE

Espressione potente al palato, un vino che sa prendere la scena e imporre il proprio ritmo. Equilibrato, morbido e solido; minerale, sapido e persistente. L'invecchiamento non fa che amplificare la straordinaria caratura di questo vino, integrando qualità progressive sempre più ricercate.



## ABBINAMENTI

La sua struttura lo abbinata con frattaglie arrostate o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato. Temperatura di servizio: 16-18 °C