Richebourg Grand Cru 2021

CHF 1’350.00 | 10 cl = CHF 180.00

Richebourg è uno dei vigneti più grandiosi della Borgogna e si trova immediatamente a sud di La Romanée e Romanée Conti. I vini mostrano una maestosa pienezza e una grande ricchezza di gusto e struttura. Colpisce immediatamente l’enorme vigore, unito a una grande profondità di frutto e a un’abbondanza di tannini levigati ed eleganti. L'aroma è travolgente, complesso e intenso. Ciononostante, il vino risulta fresco e fluido. I migliori Borgogna sono famosi proprio per questa loro eleganza.

Produttore	Domaine A.-F. Gros
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2041
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319646
Adatto a	Anatra, Selvaggina

Vinificazione

La vinificazione avviene in tini di cemento smaltato e di legno. Segue una macerazione a freddo (5°C) per circa 3-5 giorni con leggeri rimontaggi. Poi le vasche vengono riscaldate a 25-30°C per oltre 10 giorni. Il Richebourg matura in media 18 mesi in botti nuove al 100%. Il legno per le botti di rovere proviene principalmente dalle foreste di Chatillonais e Fontainebleau.

Terroir

I terreni sono costituiti da terriccio ghiaioso e sabbia che sovrasta un terreno calcareo duro. I terreni friabili e la pendenza garantiscono una buona permeabilità del vigneto, che limita il rischio di malattie e il vigore delle foglie.

Storia

Richebourg - letteralmente tradotto "città ricca" - è uno dei più grandi siti della Borgogna e si trova a sud, adiacente a La Romanée e Romanée-Conti.