



# DOMAINE DE LA ROSERAIE

## MARANGES

**CEPAGE :** Pinot Noir

**PROVENIENZA :** Le uve provengono da una parcella di 66 ettari denominate “Le Bas de Loyères”, situata al bordo dei vigneti dei Premier Crus. Il terreno argilloso con un fondo di “marnes blues” diventa molto arido in estate donando una grande maturità alle uve.

**VINIFICAZIONE :** Vendemmia interamente manual. Le uve vengono portate in cantina in piccole casse aperte e con una capienza massima di 20 Kg ciascuna. L’uva viene diraspata e pigiata per l’80%. Dopo la macerazione, la fermentazione inizia naturalmente grazie ai lieviti indigeni. La fermentazione dura 3 settimane con un invecchiamento in botti di rovere di Borgogna da 228 litri in cui avviene la fermentazione malolattica.

**ELEVAGE :** 18 mesi sulle fecce e affinamento per il 15% in botti usate e 15% in botti nuove, il 70% in acciaio.

**DEGUSTATION :** Colore rosso granato .  
Al naso floreale e sentore di spezie.  
Alla bocca è leggero, leggermente tannico e con un finale in cui si sente l’affinamento in botte. E’ un vino che porta il segno della grande tradizione della Borgogna.

**PRODUCTION :** Dalle 1.500 alle 1.800 bottiglie per anno BOTTIGLIE NUMERATE

# BEAUNE

**CEPAGE :** Chardonnay

**PROVENIENZA :** Le uve provengono da una parcella situata nella parte bassa della collina di Puligny Montrachet denominate “Les Equinces”.  
Le vigne che troviamo qui hanno tutte 15 anni, e sono avvantaggiate da un’esposizione favorevole. L’argilla acida che compone il terreno lo rende uno dei migliori terroir della Borgogna.  
L’inerbimento ai piedi della vigna crea una concentrazione di aromi faorevoli alle uve.  
Colore giallo dorato intenso, al naso complesso con sentori d’agrumi, di brioche e di tostato, al palato ampio, grasso, generoso e concentrato, caraterizzato da una sottile sapidità sul finale, Vino bianco di carattere da bere oppue da lasciare in cantina

**VINIFICAZIONE :** Vendemmia minimalista basata su tecniche tradizionali. Dopo una lenta pressione (circa 2 ore) il mosto viene lasciato nella vasca a temperature ambiente per 24 ore per una decantazione naturale. I succhi chiari vengono poi messi nelle botti di rovere di Borgogna da 228 litri.  
La fermentazione alcolica inizia naturalmente, senza aggiunte e si sviluppa da 4 a 6 mesi a bassa temperatura. La fermentazione malolattica avviene in questo periodo.  
I vini si stabilizzano sulle loro fecce 5 o 6 settimane prima dell’imbottigliamento.  
I vini vengono imbottigliati senza filtrarli.

**ELEVAGE :** 10 mesi sulle fecce e affinamento per il 15% in botti di rovere usate e 15% in botti di rovere nuove, il 70% in acciaio.

**PRODUCTION :** 1.000/2000 bottiglie per anno. BOTTIGLIE NUMERATE