



Richebourg Grand Cru

AOC Richebourg Grand Cru, Bourgogne, Francia



PRESENTACIÓN

Siempre de gran profundidad, sorprende por su longitud y complejidad, a la vez estructurado y refinado.

A menudo nos faltan superlativos para describirlo, pero a veces, ¿es necesario usarlos en lugar de simplemente dejarnos llevar por el vino?

UBICACIÓN

0,52 hectáreas de vides plantadas entre 1931 y 1936. Esta parcela, considerada una de las mejores cosechas de Vosne-Romanée, es también la más antigua. Se encuentra en el casco histórico de Richebourg, al sur de la denominación, a unos cincuenta metros al norte de Romanée-Conti.

TERRUÑO

Es difícil describir este terroir, debido a su gran complejidad. La arcilla y la caliza son evidentes, pero en formas y colores extremadamente variados, lo que le confiere esta complejidad.

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia se realiza a mano, con un 30 % de uva entera. La fermentación dura 3 semanas con una extracción muy suave.

CRIANZA

Se utilizan un 60% de barricas nuevas de roble para un periodo de crianza de 20 meses.

UVA

Pinot Noir 100%

DEGUSTACIÓN

Este vino posee un intenso aroma a violeta y pétalos de rosa, con notas de mora, frambuesa, fresa silvestre, granada, grosella negra, trufa y varias notas especiadas. En boca, con cuerpo y riqueza, presenta una agradable intensidad y una buena mineralidad, con un final largo.

