

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Leroux Benjamin

**NOME DEL VINO**  
Leroux Chambertin Grand Cru

**DENOMINAZIONE**  
Chambertin Grand Cru

**CLASSIFICAZIONE**  
AOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018/2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Francia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Gevrey-Chambertin

**VINIFICAZIONE**  
Vigneto piantato negli anni '50. Si mantiene circa l'80% di grappoli interi. Trascorrono circa due settimane in vasca per la fermentazione alcolica tramite lieviti indigeni e la macerazione (principalmente rimontaggi, con alcune follature).

**AFFINAMENTO**

**VITIGNO/I**  
100% Pinot Noir

**ALLEVAMENTO**  
Guyot semplice

**ESPOSIZIONE**  
Est

**ALTITUDINE**  
240-280m

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
Vigneto piantato negli anni '50.

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso-calcareo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Fine Agosto - Inizio Settembre

**ETTARI VITATI**  
dipende dall'anno

**RESA PER ETTARO**  
dipende dall'anno

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Benjamin Leroux

**FORMATI DISPONIBILI**  
1,5 L

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
14 - 16°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
dipende dall'annata

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
1

**CODICE SAP**  
E6130