

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Leroux Benjamin

NOME DEL VINO

Leroux Clos De La Roche Grand Cru

DENOMINAZIONE

Clos De La Roche Grand Cru

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018/2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Gevrey-Chambertin

VINIFICAZIONE

Il 67% dei grappoli non viene diraspato. Fermentazione tramite lieviti indigeni e macerazione di circa 15 giorni. Non subisce filtrazione.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I

100% Pinot Noir

ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

240-280m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

circa 40 anni

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

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

E6135