L’azienda Lucien Le Moine ha sede a Beaune ed è stata creata nel 1999 da Mounir Saouma e sua moglie Rotem. Entrambi di origine libanese, ma con esperienze lavorative in Francia, hanno scelto di fondare in Borgogna la loro maison de négoce.

Griotte-Chambertin Grand Cru

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Griotte-Chambertin Grand Cru è il più piccolo Grand Cru di Gevrey: è esposto a nordest il che significa che le viti non sono completamente esposte al sole mattutino, questo contribuisce allo stile più fresco. I terreni del Griotte-Chambertin sono ben drenati e pietrosi, con un sottile strato di terriccio calcareo disseminato di ciottoli su una base rocciosa profonda. La percentuale di argilla è più bassa verso la parte superiore del Grand Cru, lasciando spazio al calcare.

Vinificazione Ogni anno Mounir e Rotem Saouma vanno alla ricerca delle migliori appellations per poi decidere solo dopo la pressatura – una volta degustate – la selezione dei crus da acquistare. In seguito, Mounir e Rotem Saouma si dedicano all’affinamento dei vini scelti evitando chiarifiche e filtrazioni. Lavorando in maniera così artigianale, Mounir e Rotem Saouma possono assecondare ed esaltare le peculiarità tipiche di ciascun vino e di ogni annata prodotta.

Caratteristiche Il Griotte-Chambertin Grand Cru al naso disvela sentori deliziosi di ribes rosso, cassis, spezie. Di medio corpo, al palato è puro, lungo caratterizzato da tannini intensi.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Griotte-Chambertin

Vitigno Pinot nero