



L'azienda Lucien Le Moine è stata creata nel 1999 da Mounir Saouma e sua moglie Rotem con sede a Beaune. Entrambi di origine libanese con esperienze didattiche e lavorative in Francia, hanno scelto, viste le profonde affinità, di fondare in Borgogna la loro maison de négoce. Avendo, per molti anni, lavorato e studiato in Borgogna hanno avuto la possibilità di stringere relazioni con numerosi produttori della regione: ciò ha permesso a Mounir e Rotem Saouma di sviluppare relazioni utili alla creazione di una fitta rete di fornitori presso i quali acquistano una selezione di importanti Premier e Grand Cru. 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, nella loro cantina di Beaune, all'affinamento su fecce fini dei vini scelti posticipando le fermentazioni malo lattiche ai mesi estivi ed 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.

Griotte Chambertin

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 e meno maschile dei suoi vini. 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 rivela sentori deliziosi di ribes rosso, cassis, spezie. Di medio corpo, al palato è puro, lungo caratterizzato da tannini intensi.

