



DOMAINE DE BELLENE

Schede tecniche



Domaine de Bellene

Domaine de Bellene

COTEAUX BOURGUIGNONS L'ECLOS DES ABEILLES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Coteaux Bourguignons

Zona produttiva Côte de Beaune, Borgogna, a 231 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Pressatura lenta dei grappoli (6-8 ore) e passaggio del mosto in acciaio, dove rimane per 2 giorni prima di passare nelle botti di rovere, dove avviene la fermentazione.

Invecchiamento Riposo in legno per un anno prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

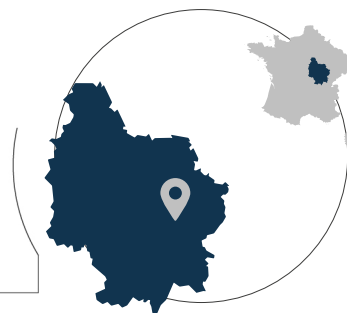
Colore Giallo dorato.

Profumo Al naso è intenso e pieno di sfumature, con note di frutta bianca ben in evidenza.

Sapore In bocca è pulito, netto, fresco e armonico.

Abbinamenti Perfetto per il momento dell'aperitivo.

Temperatura di servizio 12-14°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

MEURSAULT LES FORGES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Meursault

Zona produttiva Borgogna, Meursault, nella parcella Les Forges a 249 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Argilloso calcareo.

Vinificazione Pressatura molto lunga e delicata, sfecciatura di 2 giorni e messa in botte per gravità.

Invecchiamento Affina in botti nuove di volumi differenti: 600 e 450 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

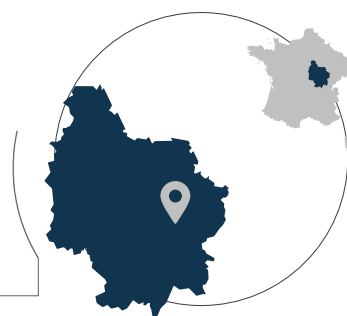
Colore Giallo dorato intenso.

Profumo Il naso esprime note di frutta bianca, agrumi, miele e vaniglia, il tutto unito a un tocco di burro tostato.

Sapore Il sorso è pieno e minerale, equilibrato, di buona struttura ma fresco.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti di pesce anche strutturati.

Temperatura di servizio 12-14°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

SAVIGNY-LES-BEAUNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Savigny-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, Savigny-Les-Beaune, in 4 parcelle: Les Planchots, Champs Pruniers, Dessus de Vermots, Les Pimentiers, con esposizione sud-est a 318 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Argilloso calcareo.

Vinificazione Pressatura molto lunga e delicata, sfeccatura di 2 giorni e messa in botte per gravità.

Invecchiamento Affina in botti nuove di volumi differenti: 600 e 450 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

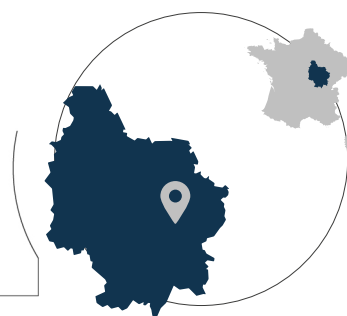
Colore Giallo dorato con riflessi smeraldo.

Profumo Al naso è floreale ed intenso. Evoca note di burro, brioche, limone, pompelmo e a tratti minerale.

Sapore In bocca è pulito, semplice ma nello stesso tempo complesso, persistente e con un piacevole tocco speziato.

Abbinamenti Si abbina piacevolmente a del pesce d'acqua dolce con salsa bianca, omelette o uova strapazzate, ma anche formaggi caprini, Gruyère, Comté e Cîteaux.

Temperatura di servizio 12-14°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

SANTENAY LES CHARMES DESSUS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Santenay

Zona produttiva Borgogna, Santenay, nella parcella Les Charmes Dessus, con esposizione sud-est a 257 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Pressatura lenta dei grappoli (6-8 ore) e passaggio del mosto in acciaio, dove rimane per 2 giorni prima di passare nelle botti di rovere, dove avviene la fermentazione.

Invecchiamento Riposo in legno (demi-muids di 600 litri).

NOTE ORGANOLETTICHE

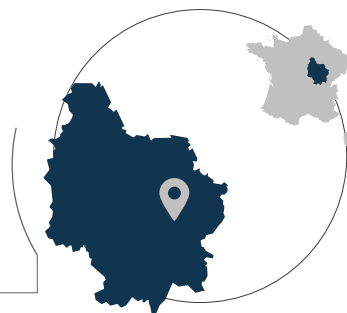
Colore Giallo paglierino intenso.

Profumo Al naso è succoso, con note intense di frutta a polpa gialla ed una mineralità deliziosa.

Sapore Al palato è impressionante, la struttura affascinante. Un vino stimolante e dal finale lunghissimo.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a piatti come cous cous di pesce, pasta o risotto con funghi. Si abbina alla perfezione anche con pollame in salsa e formaggi di capra.

Temperatura di servizio 12-14°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

BOURGOGNE MAISON DIEU VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, nel comune di Pommard, con esposizione sud/sud-est a 230 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Pigiatura tradizionale con i piedi, leggeri rimontaggi e trasferimento in botte.

Invecchiamento Riposo in legno.

NOTE ORGANOLETTICHE

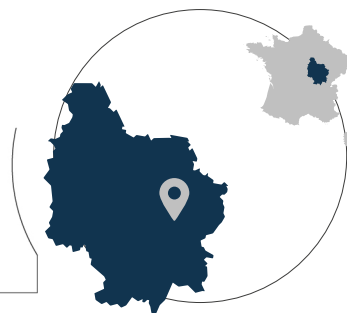
Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Morbidi sentori di frutti di bosco, ciliegia e fragola, con risvolti floreali di gelso e viola e ricordi di pepe bianco accanto a lontani effluvi di tabacco e fungo porcino.

Sapore Di una struttura sorprendentemente piacevole e sfaccettata, presenta un'ottima e complessa rotondità, con una freschezza sferzante accanto ad un corpo pieno.

Abbinamenti Insalate di verdure, preparazioni a base di pollame, manzo e verdure bollite. Inoltre, la loro delicatezza li rende una scelta perfetta per chi ama il vino rosso con il pesce. La loro naturale eleganza li predispone al vitello, al tabouleh o ai formaggi a pasta dura come il Gouda.

Temperatura di servizio 14-16°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

SAINT-ROMAIN VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Saint-Romain

Zona produttiva Borgogna, Saint Romain, in 4 parcelle: Les Poillanges, Aux Bas des Poillanges, La Perrière, Sous le Château, con esposizione sud-est a 363 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Argilloso calcareo.

Vinificazione I grappoli vengono diraspatis per il 40% e la fermentazione avviene in acciaio e in vecchi tini di rovere e va dai 20 ai 25 giorni.

Invecchiamento Affina in botti di rovere per più di 1 anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

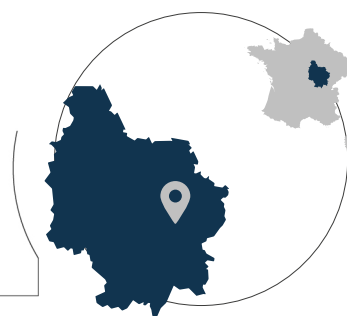
Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso è ricco di dettagli, con la confettura di frutti rossi che spicca tra gli altri aromi.

Sapore In bocca è fresco e rotondo, con un bell'equilibrio che dura per tutto il sorso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni rosse.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

SAVIGNY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Savigny-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, Savigny-Les-Beaune, in 3 parcelle: Les Planchots, Champs Pruniers, Les Vermots, con esposizione su/sud-est a 283 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Pigiatura con i piedi e pressatura verticale molto dolce. Decantazione molto lunga.

Invecchiamento Riposo in demi-muids (600L).

NOTE ORGANOLETTICHE

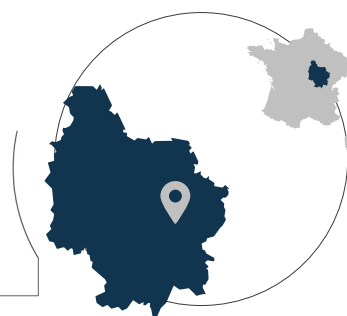
Colore Rosso rubino scarico.

Profumo Al naso ricorda la frutta di bosco e le bacche nere, le spezie dolci ed il tostato.

Sapore In bocca è liscio, con tannini setosi. Chiude con una grande intensità aromatica ed una notevole struttura.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento con buoni tagli di carne bovina e foie gras poêlé. Si abbina con pollame sia cucinato in maniera semplice, sia glassato o caramellato. Per i formaggi, ottimo l'abbinamento con le tipologie più saporite come Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Reblochon, Cantal, Mont d'Or, Époisses.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

CÔTE DE NUITS-VILLAGES VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Côte de Nuits-Villages

Zona produttiva Borgogna, Côte de Nuits, in 2 parcelle: Les Boulardes a 241 metri s.l.m. e Aux Montagnes. A 250 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Vinificazione di 3 settimane, rimontaggi e pigiatura con i piedi.

Invecchiamento Riposo in botti di legno.

NOTE ORGANOLETTICHE

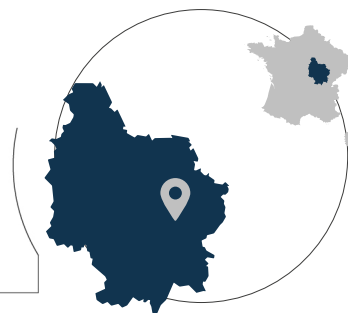
Colore Rosso cremisi che vira al granato con l'età.

Profumo Al naso gli aromi seguono uno spettro classico del Pinot Noir, esprimendosi con note di ciliegia, uva spina e il ribes nero fino alle note di sottobosco, funghi e spezie come la cannella.

Sapore In bocca è un vino di grande cuore, potente in bocca, pieno e carnoso, e i suoi tannini sono ben levigati.

Abbinamenti La sua struttura lo abbina con frattaglie arrostiti o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato come Époisses, Langres, Ami du Chambertin.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

VOLNAY LES GRANDS POISOTS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Volnay

Zona produttiva Borgogna, Volnay, nell'omonima parcella con esposizione sud a 2345 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Argilloso calcareo.

Vinificazione Pressatura verticale molto delicata.

Invecchiamento Affina in botti di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

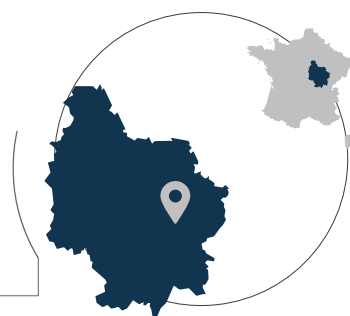
Colore Rosso cremisi che vira al granato con l'età.

Profumo Al naso gli aromi seguono uno spettro classico del Pinot Noir, esprimendosi con note di ciliegia, uva spina e il ribes nero fino alle note di sottobosco, funghi e spezie come la cannella.

Sapore In bocca è un vino di grande cuore, potente in bocca, pieno e carnoso, e i suoi tannini sono ben levigati.

Abbinamenti La sua struttura lo abbina con frattaglie arrostate o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato come Époisses, Langres, Ami du Chambertin.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

NUITS-SAINT-GEORGES AUX CHAIGNOTS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Nuits-Saint-Georges, in una parcella di 0,14 ha con esposizione est/sud-est a 257 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Vinificazione tradizionale di Borgogna.

Invecchiamento Riposo in legno nuovo per il 50%.

NOTE ORGANOLETTICHE

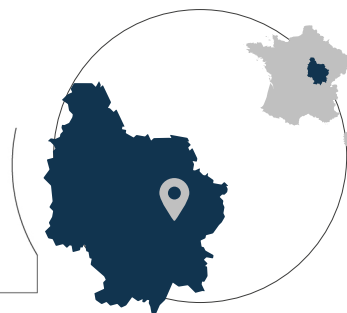
Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Il bouquet esprime aromi raffinati di piccoli frutti a bacca rossa, sottili note floreali, sentori di sottobosco e delicate spezie.

Sapore Il sorso è elegante e profondo, con aromi complessi, armoniosi e una trama tannica setosa ed evoluta. Il finale è persistente e di buona freschezza.

Abbinamenti Carne arrosto-grigliata, formaggi stagionati, selvaggina.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Domaine de Bellene

VOSNE-ROMANÉE LES QUARTIERS DE NUITS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Vosne-Romanée

Zona produttiva Borgogna, Vosne-Romanée, in una parcella di 0,31 a pochi passi da Clos Vougeot e vicino a Echezeaux con esposizione est/sud-est a 250 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Vinificazione a grappoli interi per 3 settimane. Pressatura con i piedi e rimontaggi dolci per gravità. Pressatura verticale e decantazione di 2 giorni.

Invecchiamento Riposo in demi-muids, nuove per il 50%.

NOTE ORGANOLETTICHE

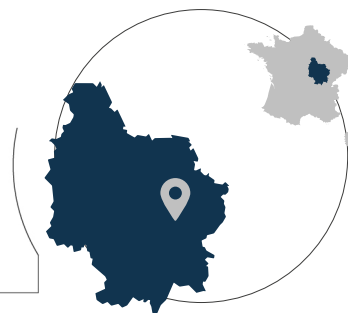
Colore Rosso rubino intenso, a tratti luminoso.

Profumo Naso velatamente piccante, espressioni di spezie e di legno aromatico, di amarena e altri piccoli frutti rossi in confettura.

Sapore Espressione potente al palato, un vino che sa prendere la scena e imporre il proprio ritmo. Equilibrato, morbido e solido; minerale, sapido e persistente. L'invecchiamento non fa che amplificare la straordinaria caratura di questo vino, integrando qualità progressive sempre più ricercate

Abbinamenti La sua struttura lo abbina con frattaglie arrostate o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato.

Temperatura di servizio 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

