

# PINOT NOIR MELINAUX 2022

AOC ARBOIS

*El Fumey Chatelain Arbois Aux Melinaux Pinot Noir es un vino muy particular que exhibe la elegancia y la finura de la reconocida variedad Pinot Noir. Procedente de la región de Arbois, este vino desprende un color rojo vibrante que captura la esencia de su terroir. En boca, revela una armoniosa combinación de sabores frutales, acidez equilibrada, taninos delicados y una agradable sequedad. Este Pinot Noir encarna la esencia de Arbois, ofreciendo una experiencia sensorial sofisticada.*



|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EN EL VIÑEDO    | <i>Nuestras viñas se cultivan mediante agricultura ecológica, sin herbicidas ni productos sintéticos. El suelo se cultiva parcialmente antes del invierno y permanece cubierto de hierba el resto del año. Utilizamos el método de poda Guyot-Poussard para respetar el flujo de savia de nuestras plantas. Dedicamos todo el trabajo y el cuidado necesarios para producir uvas hermosas, sanas y deliciosas.</i>                                            |
| DENOMINACIÓN    | <i>Les Melinaux à Arbois</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| VARIEDAD        | <i>Pinot Noir 100%</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| EDAD DEL VIÑEDO | <i>23 Años</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| TERROIR         | <i>Suelos arcillosos y calizos del Jura</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| EN LA BODEGA    | <i>Esta cuvée se elabora mediante la maceración de racimos enteros, lo que le confiere taninos elegantes y gran delicadeza. Aux Melinaux se caracteriza por su gran precisión y una notable intensidad aromática, con notas de cereza fresca y frutos del bosque. Procedente de una única parcela llamada Aux Melinaux, plantada en 2002. Las uvas se procesan enteras con una maceración de 20 días, seguida de una crianza de 12 meses en 228 barricas.</i> |
| PRENSADO        | <i>Prensado lento y suave en una prensa neumática</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| CRIANZA         | <i>12 Meses en Barricas de 228 Litros de Roble Frances</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| PRODUCCIÓN      | <i>6500 Botellas</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |