

# Le cul de Beaujeu

## Domaine Delaporte



CLIMATS

### Región y Denominación

Loire, Sancerre

### Uva

100% Pinot Noir

### Producción

1,25 Ha – 9 800 botellas

### Cultivo

Cultivo orgánico con certificación AB (Agricultura Biológica) trabajo parcelar, vendimia manual.

### Filosofía

La familia Delaporte empezó a hacer vinos en Sancerre en el siglo XII. A sus 22 años, Matthieu tomó la responsabilidad de hacer los vinos de la familia, conduciendo el viñedo de manera orgánica, favoreció el trabajo manual y parcelar, y realizó crianzas más largas en barricas de 500 litros. Actualmente Matthieu es considerado como uno de los jóvenes más talentosos de su generación. Su labor es reconocida por muchos críticos a nivel mundial.

### Estilo

El Clos de Beaujeu fue creado por los monjes de Beaujeu en la edad media. El terroir es único con suelos del kimmeridgian y pendientes impresionantes hasta 50% con orientación sur, sureste. Domaine Delaporte es el único en hacer un pinot noir sobre esa parcela.

La vendimia es manual, con maceración de 12 días con pigeage. La fermentación maloláctica ocurre en tanques de roble de 1 a 4 usos. El vino tiene 12 meses de crianza en barrica, sin filtrar, sin colar. El vino tiene aromas a torrefactos: pan tostado, cacao, café pero también a cerezas y pastelería o crème brûlée. Tiene buen volumen y textura amplia, con taninos sedosos que da una sensación aterciopelada en boca.

