

ROPITEAU CHABLIS

Bodega: Ropiteau Frères

Zona: Borgoña - Chablis

Variedades: Chardonnay

Alc: 12,5% Vol.

Viñedos:

El viñedo de Chablis está completamente separado del resto de Borgoña. Estas características son bastante distintivas. Los suelos varían desde el blanco hasta el gris claro, y proceden de margas y calizas margosas del Jurásico Superior.

Elaboración:

Vinificación en tinas de acero inoxidable termorreguladas.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino con aromas de frutas frescas y jugosas y paso equilibrado y fresco con recuerdos amielados que son muy seductores. Una añada más manteniendo las mismas señas de identidad.



Maridajes:

Ideal con terrina de pescado, aves, pescados, platos y platos exóticos (sushi, cocina india) y quesos de cabra.

Tª de servicio recomendada: 7-10°C

Ó CLUB DE VINOS

En 1848, año revolucionario, la provincia, menos afectada que París, se benefició de alguna manera de un flujo de nuevas energías para reconstruir un mundo moderno en paz y fraternidad. La llegada del ferrocarril ese año a Meursault animó a Jean Ropiteau a fundar su casa comercial con sus cuñados. A los 24 años, este viticultor y tonelero de Monthélie, cuyas raíces borgoñesas se remontan al siglo XVI, rápidamente se convenció de que este medio de transporte le permitiría dar a conocer sus vinos de Borgoña.



ROPITEAU

Ropiteau

Desde principios del siglo XX, la Casa no ha dejado de crecer, manteniéndose fiel a sus valores. En 1940, Auguste Ropiteau adquirió las actuales bodegas Meursault. El mismo año, compró una finca de cultivos múltiples en los Hospices de Beaune, por una miseria, porque la época no era realmente propicia para la venta de vinos. El éxito es tal que el nombre Ropiteau se ha convertido en sinónimo de gran Meursault. En el cementerio del pueblo, la losa funeraria de Marguerite Ropiteau está grabada con estas dos letras: SG. Por qué ? Nada más Borgoña. Significa "Salvar a los Genevrières". Esta mujer de Borgoña luchó en cuerpo y alma para preservar su rango de Premier Cru en este magnífico clima.