

Armelle et Bernard Rion

Bourgogne Blanc Chardonnay

Zona di produzione: Côte de Nuits

Annata: 2021 e 2023

Vitigno: 100% Chardonnay

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Potenzialità di invecchiamento: Da 1 a 3 anni

Vinificazione

- Diraspatura: 100%
- Fermentazione: Circa 2 settimane in vasca di cemento
- Affinamento: 15 mesi in botti di rovere (50% nuove)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Aromi delicati di fiori bianchi
 - Note speziate
 - Sentori di caramello e miele
- Esame Gustativo
 - Vino bianco elegante e complesso
 - Morbido e persistente
 - Fresco ma con struttura

Abbinamenti Gastronomici

- Frutti di mare e Pesce alla griglia

Temperatura di Servizio

- 10° – 12°C

