

Armelle et Bernard Rion

Bourgogne Côte d'Or

Zona di produzione: Bourgogne Côte d'Or – Côte de Beaune

Annata: 2022 e 2023

Vitigno: Pinot Noir

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale, 100% diraspata

Potenzialità di invecchiamento: Da 2 a 5 anni

Vinificazione

- Fermentazione alcolica: 10 giorni in tini di cemento
- Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese (10% botti nuove)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Frutti rossi (ribes nero, mora), vaniglia. Un bouquet fruttato e goloso.
- Esame Gustativo
 - Vino morbido e delicato al palato, con un finale fresco, leggero e gourmet.

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto per cene da aperitivo, carni grigliate, salumi e formaggi.

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

