

Armelle et Bernard Rion

Bourgogne La Croix Blanche

Zona di produzione: Vosne-Romanée – Côte de Nuits

Annata: 2023

Vitigno: Pinot Noir

Età delle vigne: Oltre 50 anni

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale, 100% diraspata

Potenzialità di invecchiamento: Da 2 a 8 anni

Vinificazione

- Fermentazione alcolica: 10 giorni in tini di cemento
- Affinamento: 12–15 mesi in botti di rovere francese (15% nuove)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Giovane: Frutti rossi
 - Evoluzione: Note di sottobosco, funghi e cuoio
- Esame Gustativo
 - Tannini fini e vellutati
 - Buon equilibrio e potenziale di invecchiamento
 - Finale elegante e persistente

Abbinamenti Gastronomici

- Carni rosse grigliate o in salsa
- Formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

