

Armelle et Bernard Rion

Monthélie Rouge

Zona di produzione: Vosne-Romanée – Côte de Nuits

Annata: 2020 e 2023

Vitigno: Pinot Noir

Età delle vigne: Oltre 50 anni

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale, 100% diraspata

Potenzialità di invecchiamento: Da 5 a 10 anni

Vinificazione

- Macerazione: Con 100% dei raspi
- Maturazione: 12 mesi in botti di rovere usate (per non rilasciare eccessivi sentori del legno)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Aromi principali: Frutti rossi (lampone, ciliegia)
 - Note terziarie: Accenni di terra e sentori speziati
- Esame Gustativo
 - Vino elegante e profondo
 - Tannini presenti ma delicati
 - Struttura solida e armoniosa

Abbinamenti Gastronomici

- Cacciagione
- Formaggi di media stagionatura

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

