

Armelle et Bernard Rion

Marsannay "En Sampagny"

Zona di produzione: Marsannay – Côte de Nuits

Annata: 2022 e 2023

Vitigno: 100% Pinot Noir

Età delle vigne: Oltre 50 anni

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Potenzialità di invecchiamento: Da 2 a 8 anni

Vinificazione

- Fermentazione: Alcolica naturale, 10 giorni in vasche di cemento
- Affinamento: 12 a 15 mesi in barrique di rovere francese (30% botti nuove)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Liquirizia
 - Caffè
 - Griotte (ciliegia amarena)
 - Cassis (ribes nero)
- Esame Gustativo
 - Bocca fresca, gourmand e speziata
 - Vino ben equilibrato, con buona struttura e vivacità

Abbinamenti Gastronomici

- Carni bianche, Salumi, Pesce alla griglia

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

