

Armelle et Bernard Rion

Beaune "Les Beaux Fougets"

Zona di produzione: Beaune – Côte de Beaune

Annata: 2021, 2022

Vitigno: 100% Pinot Noir

Età delle vigne: Oltre 120 anni

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Potenzialità di invecchiamento: Da 2 a 10 anni

Vinificazione

- Fermentazione: Alcolica naturale, 10 giorni in vasche di cemento
- Affinamento: 12 a 15 mesi in botti di rovere francese (40% botti nuove)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Mora
 - Ribes nero
 - Profumo intenso e fruttato, con eleganza tipica del Pinot Noir
- Esame Gustativo
 - Vino denso e carnoso
 - Struttura piena ma equilibrata
 - Finale lunga con ottimo potenziale evolutivo

Abbinamenti Gastronomici

- Boeuf Bourguignon e Formaggi stagionati

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

