

Armelle et Bernard Rion

Volnay

Zona di produzione: Volnay – Côte de Beaune

Annata: 2021

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

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Note di vaniglia, violetta e spezie, accompagnate da profumi intensi di frutta nera e rossa.
- Esame Gustativo
 - Un vino elegante e ben bilanciato, con aromi gourmet e una struttura raffinata. Finale persistente con accenni speziati.

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con pollame arrosto, carni bianche e piatti speziati.

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

