

Armelle et Bernard Rion

Nuits-Saint-Georges "Dame Marguerite"

Zona di produzione: Nuits-Saint-Georges – Côte de Nuits

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
 - Frutti rossi nella giovinezza, sottobosco, funghi e cuoio con l'invecchiamento. Aromi evolutivi che si sviluppano nel tempo.
- Esame Gustativo
 - Vino corposo, rotondo e potente, con una struttura piena e un finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con selvaggina, carne rossa, grigliata o in salsa.

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

