

Armelle et Bernard Rion

Vosne-Romanée "Dame Juliette"

Zona di produzione: Vosne-Romanée – 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 della Borgogna (40% botti nuove)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Frutti rossi (lampone), note speziate di chiodi di garofano e pepe bianco. Un vino molto aromatico con un bouquet elegante.
- Esame Gustativo
 - Un vino femminile, delicato e vellutato al palato, con una buona struttura e morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con vitello o agnello, piatti tradizionali o leggermente speziati.

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

