

Armelle et Bernard Rion

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes"

Zona di produzione: Côte de Nuits – Vosne-Romanée,
parcella "Les Chaumes"

Vitigno: 100% Pinot Noir

Età delle vigne: Oltre 120 anni

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni e oltre

Vinificazione

- Fermentazione alcolica: In vasche di cemento per circa 2 settimane, con grappoli diraspati e fermentazione a chicco intero
- Affinamento: In barrique di rovere per circa 15 mesi (60% legno nuovo)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Ciliegia, Fragola e Note evolutive di sottobosco con l'invecchiamento
- Esame Gustativo
 - Vino pieno ed elegante, Tannini fini e ben integrati. Struttura carnosa e aromatica nella giovinezza

Abbinamenti Gastronomici

- Agnello alla griglia o in salsa, Vitello, Formaggi stagionati e delicati

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

