

Armelle et Bernard Rion

Clos de Vougeot – Grand Cru

Zona di produzione: Côte de Nuits – Clos de Vougeot, parcella situata nel cuore meridionale del Clos

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 aperte di cemento per circa 2 settimane, con diraspatura totale e follature manuali quotidiane
- Affinamento: In barrique di rovere nuove al 100% per circa 15 mesi

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Ciliegia, Ribes nero, Note di sottobosco con l'invecchiamento
- Esame Gustativo
 - Vino armonioso, di razza ed elegante
 - Colore rubino profondo
 - Tannini maturi e struttura importante

Abbinamenti Gastronomici

- Anatra arrosto, Carni rosse
- Formaggi a pasta molle e stagionati

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

