

Armelle et Bernard Rion

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Gruenchers"

Zona di produzione: Côte de Nuits – Chambolle-Musigny, parcella "Les Gruenchers", a nord sotto il Grand Cru "Les Bonnes-Mares"

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 diraspatura totale e follature manuali quotidiane
- Affinamento: In barrique di rovere per circa 15 mesi (60% legno nuovo)

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Lampone, Fragolina di bosco, Viola
 - Profumo delicato e floreale
- Esame Gustativo
 - Vino fine, elegante e femminile
 - Struttura delicata e armoniosa
 - Note fruttate da giovane, sentori di sottobosco con l'invecchiamento

Abbinamenti Gastronomici

- Carni bianche
- Tagliere di formaggi delicati

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

