



ARMELLE ET BERNARD RION · BURGUNDY

Bourgogne Côte d'Or

Vino morbido e delicato, ideale per carni grigliate.

PRODUCTION AREA	Bourgogne Côte d'Or – Côte de
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
VINTAGE	2022, 2023
HARVEST	Vendemmia manuale, 100% diraspata
AGEING	12 mesi in botti di rovere francese (10% nuove)
AGEING POTENTIAL	Da 2 a 5 anni
SERVING TEMPERATURE	16° – 18°C

WINEMAKING

- Fermentazione alcolica: 10 giorni in tini di cemento

NOSE

- Frutti rossi (ribes nero, mora), vaniglia. Un bouquet fruttato e goloso.

PALATE

- Vino morbido e delicato al palato, con un finale fresco, leggero e gourmet.

FOOD PAIRING

- Perfetto per cene da aperitivo, carni grigliate, salumi e formaggi.

OTHER DETAILS

- Beaune