



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

Bourgogne Côte d'Or

Vino morbido e delicato, ideale per carni grigliate.

ZONA DI PRODUZIONE	Bourgogne Côte d'Or – Côte de
VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale, 100% diraspata
AFFINAMENTO	12 mesi in botti di rovere francese (10% nuove)
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	Da 2 a 5 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

- Fermentazione alcolica: 10 giorni in tini di cemento

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

- Beaune