



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

La Croix Blanche

Vino elegante e profondo, note di terra e spezie.

ZONA DI PRODUZIONE	Vosne-Romanée – Côte de Nuits
VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2020, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale, 100% diraspata
AFFINAMENTO	12 mesi in botti di rovere usate
ETÀ DELLE VIGNE	Oltre 50 anni
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	Da 2 a 8 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

- Fermentazione alcolica: 10 giorni in tini di cemento

ESAME OLFATTIVO

- Giovane: Frutti rossi
- Evoluzione: Note di sottobosco, funghi e cuoio

ESAME GUSTATIVO

- Tannini fini e vellutati
- Buon equilibrio e potenziale di invecchiamento
- Finale elegante e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Carni rosse grigliate o in salsa
- Formaggi stagionati