



ARMELLE ET BERNARD RION · BURGUNDY

Monthélie Rouge

Note di liquirizia, caffè, ciliegia e ribes nero.

PRODUCTION AREA	Vosne-Romanée – Côte de Nuits
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
VINTAGE	2022, 2023
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	12-15 mesi in barrique di rovere (30% nuove)
VINE AGE	Oltre 50 anni
AGEING POTENTIAL	Da 5 a 10 anni
SERVING TEMPERATURE	16° – 18°C

WINEMAKING

- Macerazione: Con 100% dei raspi

NOSE

- Aromi principali: Frutti rossi (lampone, ciliegia)
- Note terziarie: Accenni di terra e sentori speziati

PALATE

- Vino elegante e profondo
- Tannini presenti ma delicati
- Struttura solida e armoniosa

FOOD PAIRING

- Cacciagione
- Formaggi di media stagionatura