



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

Monthélie Rouge

Note di liquirizia, caffè, ciliegia e ribes nero.

ZONA DI PRODUZIONE	Vosne-Romanée – Côte de Nuits
VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022, 2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in barrique di rovere (30% nuove)
ETÀ DELLE VIGNE	Oltre 50 anni
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	Da 5 a 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

- Macerazione: Con 100% dei raspi

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Cacciagione
- Formaggi di media stagionatura