



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

Nuits-Saint-Georges Dame Marguerite

Frutti rossi, sottobosco, funghi, cuoio, elegante e complesso.

ZONA DI PRODUZIONE	Nuits-Saint-Georges – Côte de
VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)
ETÀ DELLE VIGNE	Oltre 120 anni
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	Da 2 a 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

- Fermentazione: Alcolica naturale, 10 giorni in vasche di cemento

ESAME OLFATTIVO

- Frutti rossi nella giovinezza, sottobosco, funghi e cuoio con l'invecchiamento. Aromi evolutivi che si sviluppano nel tempo.

ESAME GUSTATIVO

- Vino corposo, rotondo e potente, con una struttura piena e un finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto con selvaggina, carne rossa, grigliata o in salsa.

ALTRE CARATTERISTICHE

- Nuits