



ARMELLE ET BERNARD RION · BURGUNDY

Chambolle-Musigny Les Échezeaux

Frutti rossi, spezie, elegante e femminile.

PRODUCTION AREA	Chambolle-Musigny – Côte de
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
VINTAGE	2021
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	12-15 mesi in botti di rovere (40% nuove)
VINE AGE	Oltre 120 anni
AGEING POTENTIAL	Da 2 a 10 anni
SERVING TEMPERATURE	16° – 18°C

WINEMAKING

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

NOSE

- Frutti rossi e violette da giovane, evolvendo in note di sottobosco, funghi e cuoio con l'invecchiamento. Aromi ricchi che si sviluppano nel tempo.

PALATE

- Vino tipico dell'appellation Chambolle-Musigny, fine ed elegante. Fruttato da giovane, diventa legnoso con l'invecchiamento.

FOOD PAIRING

- Perfetto con pesce crudo o cotto, carni bianche arrosto o in salsa, formaggi pregiati.

OTHER DETAILS

- Nuits