



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

Chambolle-Musigny Les Échezeaux

Frutti rossi, spezie, elegante e femminile.

ZONA DI PRODUZIONE	Chambolle-Musigny – 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 e violette da giovane, evolvendo in note di sottobosco, funghi e cuoio con l'invecchiamento. Aromi ricchi che si sviluppano nel tempo.

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

- Nuits