



ARMELLE ET BERNARD RION · BURGUNDY

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes"

Vino pieno ed elegante, Tannini fini e ben integrati. Struttura carnosa e aromatica nella giovinezza

PRODUCTION AREA	Côte de Nuits – Vosne-Romanée, parcella "Les Chaumes"
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
VINTAGE	2022
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	In barrique di rovere per circa 15 mesi (60% legno nuovo)
VINE AGE	Oltre 120 anni
AGEING POTENTIAL	10 anni e oltre
SERVING TEMPERATURE	16° – 18°C

WINEMAKING

- Fermentazione alcolica: In vasche di cemento per circa 2 settimane, con grappoli diraspati e fermentazione a chicco intero

NOSE

- Ciliegia, Fragola e Note evolutive di sottobosco con l'invecchiamento

PALATE

- Vino pieno ed elegante, Tannini fini e ben integrati. Struttura carnosa e aromatica nella giovinezza

FOOD PAIRING

- Agnello alla griglia o in salsa, Vitello, Formaggi stagionati e delicati