



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

Clos de Vougeot – Grand Cru

Vino armonioso, di razza ed elegante Colore rubino profondo Tannini maturi e struttura importante

ZONA DI PRODUZIONE	Côte de Nuits – Clos de Vougeot, parcella situata nel cuore meridionale del Clos
VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	In barrique di rovere nuove al 100% per circa 15 mesi
ETÀ DELLE VIGNE	Oltre 120 anni
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	10 anni e oltre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

- Fermentazione alcolica: In vasche aperte di cemento per circa 2 settimane, con diraspatura totale e follature manuali quotidiane

ESAME OLFATTIVO

- Ciliegia, Ribes nero, Note di sottobosco con l'invecchiamento

ESAME GUSTATIVO

- Vino armonioso, di razza ed elegante
- Colore rubino profondo
- Tannini maturi e struttura importante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Anatra arrosto, Carni rosse
- Formaggi a pasta molle e stagionati