



ARMELLE ET BERNARD RION · BURGUNDY

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Gruenchers"

Vino fine, elegante e femminile Struttura delicata e armoniosa Note fruttate da giovane, sentori di sottobosco con l'invecchiamento

PRODUCTION AREA	Côte de Nuits – Chambolle-
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
VINTAGE	2023
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 diraspatura totale e follature manuali quotidiane

NOSE

- Lampone, Fragolina di bosco, Viola
- Profumo delicato e floreale

PALATE

- Vino fine, elegante e femminile
- Struttura delicata e armoniosa
- Note fruttate da giovane, sentori di sottobosco con l'invecchiamento

FOOD PAIRING

- Carni bianche
- Tagliere di formaggi delicati

OTHER DETAILS

- Musigny, parcella "Les Gruenchers", a nord sotto il
- Grand Cru "Les Bonnes-Mares"