



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

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

ZONA DI PRODUZIONE	Côte de Nuits – Chambolle-
VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	In barrique di rovere per circa 15 mesi (60% legno nuovo)
ETÀ DELLE VIGNE	Oltre 120 anni
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	10 anni e oltre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

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

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Carni bianche
- Tagliere di formaggi delicati

ALTRE CARATTERISTICHE

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