

Maison Champy

ALOXE-CORTON

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Savigny-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, a nord della Côte de Beaune, nel comune di Aloxé-Corton.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

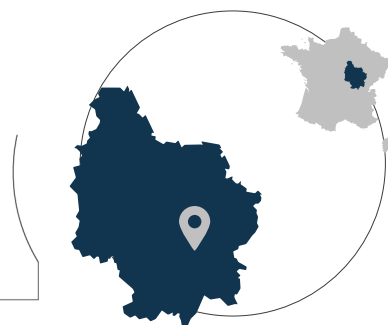
Colore Colore rosso intenso con riflessi granati.

Profumo Al naso rivela note floreali, legnose e tostate.

Sapore Al palato è concentrato con evidenti note di cassis e frutta matura. Finezza e persistenza, un vino che migliora con l'aerazione e mostra un buon potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti Ideale compagno di manzo, petto d'anatra, stinco di agnello confit e formaggio.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR

