

Maison Champy

BEAUNE AUX CRAS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Beaune. Parcella Aux Cras.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Il processo di vinificazione è tradizionale, con fermentazione in tini aperti.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere, di cui il 30% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore granato intenso con riflessi porpora.

Profumo Naso delicato e floreale (viola, rosa) con note di frutta tra ribes nero e bocciolo di mirtillo.

Sapore Al palato una bella mineralità, elegante e leggermente speziato. Vino equilibrato, ricco ed elegante con grandi potenzialità invecchiamento.

Abbinamenti Ideale per un petto d'anatra con salsa di ribes nero, cervo con mirtilli rossi, spezzatino di manzo all'uva, quaglia ripiena di foie gras o una selezione di formaggi.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



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

