

Maison Champy

# CUVÉE EDME PINOT NOIR

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Bourgogne

**Zona produttiva** Borgogna, Yonne, Côte d'Or e Saône-et-Loire.

**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 rubino scuro con diversi riflessi porpora.

**Profumo** Al naso si apre molto bene su note di piccoli frutti neri e vaniglia.

**Sapore** Fresco al palato, morbido e rotondo. Vino vivace e strutturato, i tannini setosi e finale fresco.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a tutte le preparazioni leggere, antipasti di formaggio, con carni bianche o rosse.

**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)

Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI