

Maison Champy

# PERNAND-VERGELESSES CLOS DE BULLY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Pernand-Vergelesses

**Zona produttiva** Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Pernand-Vergelesses, dal vigneto Clos de Bully.

**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

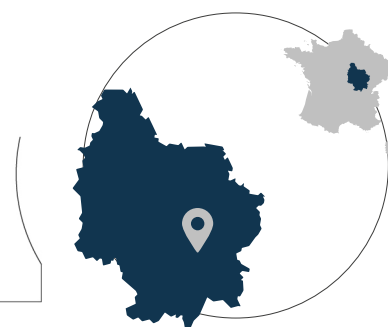
**Colore** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Buona intensità aromatica. Al naso è molto fresco, con note di frutta rossa e nera su fondo minerale e affumicato.

**Sapore** Al palato è ben definito, fresco e fruttato. Buona struttura ed equilibrio, i tannini sono presenti e ben equilibrati. Finale persistente che termina sul fruttato e mineralità.

**Abbinamenti** Servire con salumi e carni rosse come un filetto di manzo in salsa, stinco di agnello arrosto e 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)

