

Maison Champy

SAVIGNY-LES-BEAUNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Savigny-Les-Beaune

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Savigny-Les-Beaune.

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

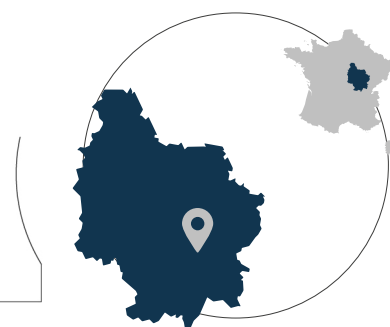
Colore Colore rosso rubino-granato intenso e brillante.

Profumo Al naso offre aromi di frutta fresca (ciliegia).

Sapore Il palato è delicato, setoso e aromatico, in continuità con il naso. Un'elegante mineralità nel finale.

Abbinamenti Perfetto abbinato a salumi, filet mignon, pollo arrosto, anatra al ribes nero o quaglia con ciliegie e formaggi relativamente delicati.

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)

