

Maison Champy

VOLNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Volnay

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Volnay.

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 brillante con riflessi granati.

Profumo Al naso la sua femminilità va di pari passo con una forte intensità aromatico, su note di frutta rossa (fragola, lampone, mora), violette e spezie dolci.

Sapore Fresco al palato, ampio e rotondo con un finale gourmet e vellutato.

Abbinamenti Si abbina molto bene a piatti raffinati, pollame e carni bianche in salsa e con formaggi relativamente morbidi e dolci.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI