



Beaune 1^{er} Cru Pertuisots



Denominazione

Beaune AOC Premier Cru



Vitigno

100% Pinot Nero

Zona di Produzione

Pertuisots - Beaune



Vinificazione

Macerazione in vasca per circa 15 giorni, di cui 3-5 di macerazione a freddo. Ripetute follature ad inizio fermentazione seguite da rimontaggi



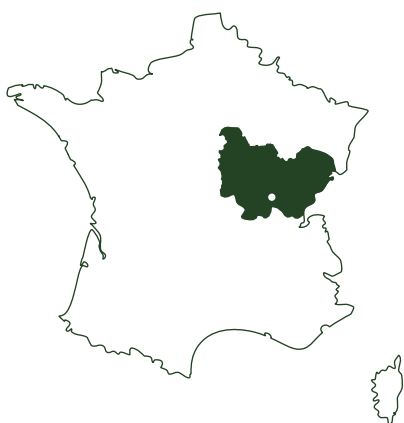
Invecchiamento

1 anno in botti di rovere (20% nuove)



Abbinamenti

Coscia d'agnello al forno e vitello brasato. Ideale con formaggi quali Tomme de Savoie, Reblochon e Cîteaux



Note sensoriali



Rubino scuro intenso



Note fruttate quali violetta e lampone. Sfumature speziate e di cuoio



Tannini virili ma superbamente integrati. Di ottima struttura e ben bilanciato