



## Beaune 1<sup>er</sup> Cru Pertuisots



### Denominazione

Beaune Premier Cru AOC



### 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



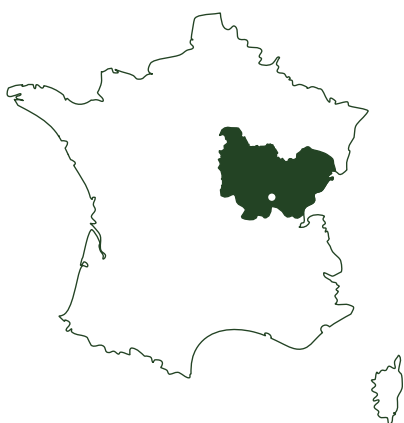
### Invecchiamento

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