



# Bourgogne 21 Rubis

2021



## Regione

Il vino proviene da una parcella di 1 ettaro a Lugny, nel Mâconnais il suolo è di matrice argilloso/calcareo e le viti hanno un'età media di 40 anni.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



## Vinificazione

La macerazione avviene in tini troncoconici e l'affinamento avvengono in botti di rovere francese. Il vino vi riposa per 10 mesi prima dell'imbottigliamento



**Grado alcolico** 13% vol



Colore rubino intenso con riflessi leggermente violacei. Si apre con note di frutti rossi e neri, in particolare lampone e ribes nero, accompagnate da sfumature speziate e tostate conferite dall'affinamento in barrique recenti. Questo vino elegante non rinnega le sue radici, rivelando con fierezza le sue nobili origini attraverso aromi di frutti rossi e spezie. Il suo palato lungo e vellutato offre un'esperienza sensoriale indimenticabile.



Perfetto con un filetto di manzo al pepe verde, esalta i sapori di un'anatra laccata al miele e spezie. Ottimo con un risotto ai funghi porcini, si sposa bene anche con formaggi a pasta molle e crosta fiorita come il Brie o il Camembert.



750 ml

