

Maison Champy

CUVÉE EDMÉ PINOT NOIR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, Yonne, Côte d'Or e Saône-et-Loire.

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

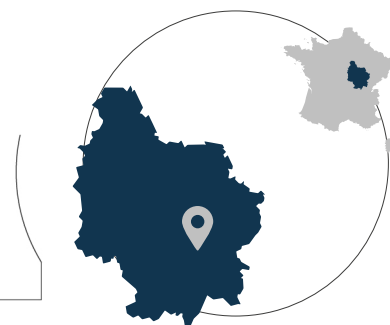
Colore Colore rubino scuro con diversi riflessi porpora.

Profumo Al naso si apre molto bene su note di piccoli frutti neri e vaniglia.

Sapore Fresco al palato, morbido e rotondo. Vino vivace e strutturato, i tannini setosi e finale fresco.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a tutte le preparazioni leggere, antipasti di formaggio, con carni bianche o rosse.

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)

