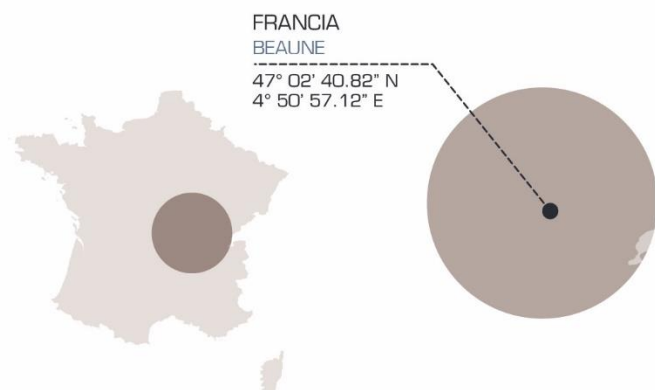


DOMAINE DE BELLENE
BEAUNE / FRANCIA

SAVIGNY-LES-BEAUNE
VIEILLES VIGNES



ANNO DI FONDAZIONE
2005



VITIGNI
CHARDONNAY
PINOT NOIR



ESTENSIONE TERRITORIO
19 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
100.000

VITIGNO

100% Pinot Noir

REGIONE

Côte de Beaune,
Bourgogne

DENOMINAZIONE

Savigny-Les-Beaune
AOC

GRADO ALCOLICO

13,5%

VINIFICAZIONE

Acciaio inox a
temperatura controllata

AFFINAMENTO

Un anno tra legno e vetro

TIPOLOGIA TERRENO

Calcereo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rubino scarico, al naso ricorda la frutta di bosco e le bacche nere, le spezie dolci ed il tostato. In bocca. In bocca è liscio, con tannini setosi. Chiude con una grande intensità aromatica ed una notevole struttura.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con buoni tagli di carne bovina e foie gras poêlé. Si abbina con pollame sia cucinato in maniera semplice, sia glassato o caramellato. Per i formaggi, farebbe meglio con tipi più saporiti come Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Reblochon, Cantal, Mont d'Or, Époisses.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com