



## 2020 Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix, Pierre Naigeon

Un Pinot accattivante

**Nota di degustazione:**

Viola intenso, quasi nero. Intense spezie, liquirizia e note terrose al naso di ribes nero e more. Al palato è potente e delizioso, con aromi di ribes nero, ribes rosso e lamponi, con note di terra e cuoio e delicati tocchi di tostatura.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Naigeon
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1173220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vosne-Romanée AOC**

Champs Perdrix  
Pierre Naigeon

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Maturità:** fino a 2035  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 10 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.