

CÔTES DE NUITS-VILLAGES • CLOS DE MAGNY

AOC



Uvaggio:

100% Pinot Noir.

Affinamento:

dopo la svinatura, la pressatura e la decantazione, il vino viene portato in barrique per la fermentazione malolattica prima di iniziare l'invecchiamento per circa 18. 50% botti nuove.

Note di degustazione:

colore rubino di ottima fittezza. All'olfatto il frutto scuro è dominato da note di viola e peonia, che restano in sottofondo per i primi minuti. L'ossigenazione fa emergere spezie dolci e una spirale aromatica complessa. Al palato l'attacco è deciso, molto aromatico sostenuto in retro-olfazione. Buona fibra fino al finale.

Temperatura di servizio: 15/16° C.