

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Bourgogne Pinot Noir

Moillard-Grivot

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Borgogna
VITIGNO	Pinot Noir
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Macerazione a freddo prima della fermentazione.

AFFINAMENTO

Affinamento per 10 mesi in botti di rovere.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino, al naso è aromatico e fruttato con note di ribes nero, lampone e uva spina. Al palato è un vino maturo, con tannini marcati ma armoniosi. Sprigiona aromi speziati di liquirizia e vaniglia e tostati. Sul finale presenta una bella dolcezza.

È un vino rotondo, ottimo per accompagnare carni bianche come il coniglio, ma anche agnello e anatra; perfetto anche per carni grigliate, brasato di manzo e di vitello o salumi pregiati. Si sposa con piatti vegetariani, come verdure gratinate o legumi, e con formaggi come Emmental o Morbier.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.