Monthelie

ROSSO

INFO

Paese: Francia

Regione: Borgogna

Vitigno: Pinot Nero

Tipo d'impianto: Guyot

Età media del vigneto: 45 anni

Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione a freddo dei grappoli interi prima dell'inizio dell'attività dei lieviti, fermentazione spontanea in tini di rovere troncoconici e affinamento in piéces usate per 10 mesi.

Solforosa totale: 15 mg/l

PRODUTTORE

SARNIN-BERRUX

Jean Marie Berrux e Jean Pascal Sarnin

PERCHÉ

Il Monthelie di Sarnin-Berrux è un vino rosso che nasce dal terroir che tocca Volnay, conosciuto per l'eleganza dei suoi pinot neri. E ne assorbe per osmosi le caratteristiche: di estrema beva e piacevolezza, è croccante e gourmand ma al contempo fresco e teso grazie alla vendemmia a grappolo intero.

QUANDO

Quando avete voglia di qualcosa di superbuono e non ci sono concessioni, il Monthelie di Sarnin-Berrux saprà conquistarvi dal primo sorso. Rotondo e soddisfacente gustatevelo a tavola con animelle, rognoni o un'anatra arrosto... o perché no anche da solo!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it