



Domaine Fabrice Masse

Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes



Zona:

Vitigno:

Terreno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Gradazione Alcolica:

Temperatura di servizio:

Barizey – Côte Chalonnaise

100% Pinot Noir

Argillo-calcareo

Manuale

Pneumatica lenta e a bassa pressione
acciaio e rovere (15% nuove)
con fermentazione malolattica in barrique

13°

15-17°



Frutto di agricoltura ragionata e vinificazione molto curata, questo vino ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis. Al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza.

Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina fino a 8 anni evolvendo e svelando gli aromi terziari.



Abbinamenti:

Primi piatti, gnocchi, lasagne, secondi strutturati, selvaggina ed intingoli.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**