Domaine Fabrice Masse

Bourgogne Côte d'Or Clos Margot

Zona:	**Nuits St. Georges – Côte d'Or**
Vitigno:	100% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica lenta e a bassa pressione
Vinificazione:	acciaio e rovere (15% nuove) con fermentazione malolattica in barrique
Gradazione Alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	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