



Domaine Fabrice Masse

Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes



Zona:

Barizey – Côte Chalonnaise

Vitigno:

100% Pinot Noir

Terreno:

Argillo-calcareo

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica lenta e a bassa pressione
acciaio e rovere (15% nuove)

Vinificazione:

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**