



DOMAINE BELLEVILLE

RULLY A.O.C. CHAPONNIÈRE



VITIGNO

100% Pinot Noir.

DESCRIZIONE GENERALE

Il nome "Chaponnières" deriva da "Chapons" che in Borgogna significa "barbatella". Il Climat prese il nome quando fu piantata la prima vigna. Terreno argilloso-calcareo con prevalenza di argilla, posizionato nel mezzo della collina esposta ad est.

AFFINAMENTO

In barrique per 12 mesi, 30% di primo passaggio.

VISTA

Rosso granato con riflessi violacei.

OLFATTO

Aroma di frutta fresca e nera come ribes nero, delicate note legnose.

GUSTO

Fruttato, fresco e delicato al palato, questo vino ha una bella complessità e corpo.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

Oltre 5 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pollo arrosto, fegato in salsa, fritto alla piemontese.