



MAISON CHAMPY PINOT NOIR BOURGOGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,0%.

Reposo: En tanque de Acero de 10 a 14 meses.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De un bello color rubí.



La nariz está abierta y fresca, en notas de pequeños frutos rojos y en el fondo algo de violetas.



Bien alineado en el paladar, agradable, flexible y redondo con notas de fruta roja. Al final, los taninos son finos y sedosos.



Carnes rojas o asadas a la parrilla, carnes blancas o aves de corral en salsas de crema, o quesos relativamente blandos.



La Bodega

Fundada en 1720, Maison Champy es la primera casa establecida en los viñedos de Borgoña. Adquirida en 1990 por Henri broker Meurgey, Enólogo de 35 años de experiencia, su hijo Pierre y Pierre Meurgey Beuchet, con la convicción de revitalizar su reputación histórica. Por casi 300 años, Maison Champy ha producido los mejores ejemplos de Chardonnay y Pinot Noir de la Côte d'Or, que son disfrutados por clientes en todo el mundo. Aunque Maison Champy es definitivamente una finca con una larga historia, hoy está a la espera de su brillante y enorme futuro.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com