



Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole, Domaine Tollot-Beaut & Fils

Burgunder mit Intensität und Finesse

Beschreibung:

Tollot-Beaut ist einer der stillen Stars des Burgund. Statt die Werbetrommel zu rühren, widmen sich Nathalie, Jean-Paul und Olivier mit Hingabe ihren Reben oder der Arbeit im Weinkeller. Im Herzen der »Côtes-de-Beaune« entstehen hier ausdrucksvolle, vom Terroir und familiären Handwerk geprägte Charaktertropfen – so wie dieser Premier Cru, der mit einer spannenden Mischung von mineralisch-pikanter Struktur und saftiger Pinot-Frucht gefällt.

Degustationsnotiz:

Rouge vin clair et lumineux. Bouquet fruité et parfumé, beaucoup de nuances de cerises et de framboises. Une bouche élancée et élégante, à nouveau un fruit primaire, très actif, bonne tenue.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: Cbeau

Produzent: Domaine Tollot-Beaut & Fils

Eleavage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0377823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole
Domaine Tollot-Beaut & Fils

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 89-91/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.