



Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot

Quand terroir, histoire et finesse se rencontrent

Beschreibung:

Un vin qui réunit à la fois histoire et terroir: le Beaune 1er Cru Clos des Mouches 2023 du domaine Berthelemot éblouit par sa profondeur et son élégance. Ses arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, sa pointe de réglisse et ses fines notes de torréfaction composent un bouquet dense aux tannins puissants. Un grand Bourgogne au long potentiel de garde, qui allie magistralement finesse, caractère et sensualité envoûtante.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiger Duft mit einem Korb roter- aber auch schwarzer Beerenfrüchte, Süssholz und ganz subtile Röstaromen. Am Gaumen zeigt er vom Auftakt bis zum langen Abgang viele Charakter, mit kräftigen, reifen Tanninen und einem dichten Aromaprofil mit Frucht und Kräutern. Diese Lage besitzt ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial und entwickelt mit der Zeit Noten von Trockenfrüchten und Leder. Unter den drei Beaune Premier Crus, die das Weingut produziert, ist Clos des Mouches der tiefgründigste.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Domaine Berthelemot
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1395323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC
Domaine Berthelemot

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.