



Gevrey-Chambertin AOP

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Pinot Noir issu du cœur de la Côte de Nuits

Description:

La commune de Gevrey-Chambertin, au cœur de la Côte de Nuits, est l'une des adresses les plus prestigieuses pour le pinot noir en Bourgogne. Le terroir apporte une tension particulière: les sols argilo-calcaires confèrent au vin structure et profondeur, tandis que l'exposition du vignoble garantit une maturation optimale et une complexité aromatique. Les vendanges manuelles minutieuses, une vinification douce et un élevage soigné en fûts de chêne soulignent l'élégance du Pinot Noir sans masquer son authenticité. Le résultat est un Gevrey-Chambertin classique d'une noblesse aristocratique, qui incarne à la fois la puissance et la finesse de la Côte de Nuits et reflète ainsi de manière impressionnante son célèbre terroir.

Profile aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Nuits
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1408522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOP

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.