



Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Un fruit fin et une structure délicate - une délicatesse bourguignonne

Description:

Ce pinot noir est issu d'un petit Climat dont les sols argilo-calcaires pauvres ne produisent naturellement que de faibles rendements. De plus, l'âge des vignes est de plus de 35 ans, ce qui assure une superbe concentration du fruit. Après presque 18 mois en fûts de bois, ce Santenay se montre parfumé et complexe dans son arôme ainsi qu'intense et souple en bouche, avec un grand équilibre de puissance et de fraîcheur.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Belleville
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	0995724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.