



Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais, Domaines Les Astrelles

Une rareté bourguignonne produite par Pierre Naigeon

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubis lumineux aux accents violets. Les baies rouges dominent le nez aux parfums capiteux de framboises et de cerises avec une touche d'épices. Un Pinot délicat et souple aux arômes de fruits gourmands où viennent se mêler de subtiles nuances de fumée et de fines herbes. Un Gevrey-Chambertin plein de classe aux tannins finement intégrés et d'une belle structure jusque dans la longue finale persistante.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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:	Cnuit
Produzent:	Domaines Les Astrelles
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0571121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais
Domaines Les Astrelles

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.