



Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC, Domaines Les Astrelles

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubin von mittlerer Intensität. Das Nasenbild ist dominiert von viel schwarzer Beerenfrucht, auch Veilchen, Zimt und einer deutlichen Rauchnote. Geschmeidiger Auftakt, gefolgt von einer recht kraftvollen Aromatik nach Heidelbeeren, Lakritze und Trüffel; ein Pinot Noir mit einem bemerkenswerten Rückgrat und schönem Trinkfluss; anhaltend im Abgang.

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:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0714121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC
Domaines Les Astrelles

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
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.