



Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Domaine Les Astrelles

Une trouvaille de la nouvelle collection de Pierre Naigeon

Beschreibung:

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Viel Himbeer- und Kirschfrucht im Duft, würzig unterlegt. Ein eleganter und dennoch kraftvoller Wein mit viel Schmelz, Beerenfrucht sowie der typisch intensiven, würzig-rauchigen Art. Ultrafeine, exzellent eingebundene Tannine. Sehr schöner Gevrey, der lang am Gaumen bleibt.

Degustationsnotiz:

Rubis brillant avec des accents violets. Des notes épicées soulignent le bouquet aux parfums opulents de framboise et de cerise. Un vin puissant mais élégant et fondant aux nuances de petits fruits et au caractère épicé et fumé typique. Les tannins sont ultra-fins et parfaitement intégrés. Un très beau Gevrey, long en bouche.

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: Cnuit

Produzent: Domaine Les Astrelles

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0918721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-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.