



Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Les Parcellaires de Saulx

Marqué par l'eau et le calcaire

Beschreibung:

Le nom du lieu-dit «Fonteny» provient probablement du mot ancien français «fontanille», qui signifie «petite source». Outre la proximité d'un cours d'eau, ce climat Premier Cru situé au pied du coteau bénéficie également d'un sol très calcaire. Son nez complexe révèle des arômes de fruits noirs et rouges, complétés par une touche de menthol et de nobles notes épicées. La bouche est douce et charnue, caractérisée par des tanins soyeux, une texture élégante et une précision minérale.

Degustationsnotiz:

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:	Les Parcellaires de Saulx
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0925117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Les Parcellaires de Saulx

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.