



Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Un fruit fin et une structure délicate - une délicatesse bourguignonne

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Domaine Belleville
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0995717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.