



Auxey-Duresses

1er Cru AOC, Comte Armand, Domaine des Epeneaux

Eine der meist unterschätzten Appellationen des Burgund

Beschreibung:

Für diesen Wein werden die Trauben von zwei der wertvollsten Parzellen der Gemeinde zusammengestellt. Während "Les Breterins" ein nach Süden ausgerichtetes Terrain mit hellem, weissem Boden ist, der zu einer früheren Reife und Wein führt, der reich an delikater Frucht sind, ist "Les Duresses" nach Südosten exponiert und besitzt einen Untergrund mit dichter, brauner Lehmerde, die einen Wein mit zarter Adstringenz hervorbringt. Die Komplementarität dieser beiden Parzellen ergibt einen kraftvollen Wein mit charakteristischen Noten von roten Kirschen und rosa Pfefferkörnern, mit dunklen Tanninen und frischer, sehr eleganter Struktur.

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:	Cbeau
Produzent:	Comte Armand
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1092621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC
Comte Armand

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 90/100, Vinous 87-89/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.