Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Les Astrelles

Julien Millet élève ce pinot à un nouveau niveau

Beschreibung:
Déjà sous l'ancien propriétaire Pierre Naigeon, c'était une bonne adresse, mais avec l'engagement du talentueux Julien Millet, les nouveaux propriétaires, la famille Chapier, ont réussi un saut qualitatif, on sent maintenant beaucoup plus de dynamisme. Son père François était déjà l'un des meilleurs œnologues de Bourgogne - et un maître parfait. Un noyau puissant, un enrobage soyeux, une longue finale - un bourgogne classique qui enthousiasme immédiatement. Rouge rubis avec des reflets violets, beaucoup de cerises au nez, au palais d'abord tendu, mais aussi avec de la puissance et des épices, les fruits noirs et le laurier sont présents, puis une bonne longueur en fin de bouche. Les vignes de plus de 30 ans sont plantées sur des marnes calcaires entre 250 et 480 mètres et assurent, avec de faibles rendements et la minéralité du sol, ce mélange réussi de finesse et d'intensité.
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:	Bourgogne
Produzent:	Domaine Les Astrelles
Vol. alcool:	12.5%
Artikelnummer:	1173121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch