



Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix, Pierre Naigeon

Un Pinot fort séduisant

Beschreibung:

Vosne-Romanée est la patrie d'une série de grands crus légendaires : Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée et bien d'autres terroirs de premier plan de Bourgogne se trouvent ici. C'est non loin de ces lieux prestigieux que poussent les raisins de ce pinot noir raffiné de Pierre Naigeon, qui plaît par ses arômes de fruits rouges, ses notes florales de violette et sa fine minéralité.

Degustationsnotiz:

Pourpre soutenu, presque noir. Epices intenses, réglisse et notes terreuses dans le nez de cassis et de mûres. Puissant et gourmand en bouche avec des arômes de cassis, de groseilles rouges et de framboises, sur des nuances de terre et de cuir, ainsi que de délicates touches toastées.

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: Pierre Naigeon

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1173220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix
Pierre Naigeon

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 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.