



Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC, Pierre Naigeon

Kraft und Finesse perfekt vereint

Beschreibung:

Erst kürzlich haben Isabelle und Jean-Marie Chapier die Domaine übernommen, doch bereits mit diesem Jahrgang ist ihnen ein absoluter Ausnahmewein gelungen. Die Premier-Cru-Lage Lavaux-Saint-Jacques liegt westlich der Gemeinde Gevrey-Chambertin an der Côte de Nuits und zeichnet sich sowohl durch eine optimale Sonnenausrichtung aus, die eine Ausreifung der Trauben begünstigt, wie auch durch kühlende Einflüsse, die Frische und Eleganz fördern. Dieses besondere Mikroklima mit ausgeprägten Temperaturschwankungen lässt einen konzentrierten und reichhaltigen Pinot Noir heranreifen, der sich zugleich schlank und äusserst lebendig präsentiert.

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:	Pierre Naigeon
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC
Pierre Naigeon

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
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.