



Gevrey-Chambertin AOC

En Pallud, Domaine Les Astrelles

In berühmter Grand-Cru-Nachbarschaft

Beschreibung:

Helles Rubinrot, dunkle Früchte und Veilchen in der Nase, Mokkanote und Pflaume am Gaumen, wirkt trotz seiner Jugend sehr harmonisch, ganz feine Kirschsüße, umhüllt von mürben Tanninen, leicht animalisch dank Spontangärung; noch lange präsent am Gaumen, zeigt schon viel und kann noch ewig reifen! Ganz großes Kino, kein Wunder, Pallud ist eine gesuchte Villages-Lage neben dem Grand-Cru Mazis-Chambertin.

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:	Domaine Les Astrelles
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1280221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Pallud
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
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.