



Gevrey-Chambertin AOC

Les Marchais, Domaine Les Astrelles

Tolles Reifepotenzial!

Beschreibung:

Zartes Kirschrot, Himbeere in der Nase, getrocknete Aprikose und Himbeere auch am Gaumen, ein Hauch Schokolade, schöne Eleganz, dichte Textur, ohne breit zu sein. Das ist das tolle Terroir, die Reben stehen benachbart zur Edellage Clos St.Jacques – Gevrey zeigt sich hier von seiner maskulinen Seite, zugleich ist dieser Pinot aber auch ultrafein gewoben.

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: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1280321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Marchais
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.