



## Fixin AOC

L'Olivier, Domaines Les Astrelles

Ein Burgunder mit ordentlich Muckis

**Beschreibung:**

Helles Rubinrot, frische Kirsche in der Nase, Tannine sind spürbar, aber gleichzeitig sehr reif über den Gaumen rollend, ein Hauch Fruchtsüsse, wird zunehmend präsenter, ein Hauch Zartbitterschokolade bis ins nachhaltige Finale – ein burgundisches Kraftpaket.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Cnuit
<b>Produzent:</b>	Domaines Les Astrelles
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1280621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Fixin AOC

L'Olivier  
Domaines Les Astrelles

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.