



Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard, Domaine Belleville

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le relief légèrement en creux de cette parcelle explique en partie son nom. Brouillard vient de "Breuillat", qui signifie "petit bois, arbuste" ; ; ; Couleur : rubis profond, limpide et brillant. Odeur : Arômes intenses de cassis et de fruits noirs, caractéristiques des vins de la Côte de Nuits. Palais : Plein et puissant, riche. Ils s'affirment sur une structure ferme, des tanins souples et doux, sans dureté.

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 Belleville
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
A boire: jusqu'en 2031
Cépage(s): Pinot Noir
Artikelnummer: 1336219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard
Domaine Belleville

Herkunft:	France
Cépage(s):	Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2031
Elevage:	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.