



Mazoyères-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Perrot-Minot

Beschreibung:

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 Perrot-Minot
Elevage:	en Barrique
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1340616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mazoyères-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Perrot-Minot

Herkunft:	France
Cépage(s):	Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2035
Elevage:	en Barrique
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.