



Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Berstein

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: Olivier Berstein
Elevage: en Barrique
A boire: jusqu'en 2028
Cépage(s): Pinot Noir
Artikelnummer: 1357912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Herkunft:	France
Cépage(s):	Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2028
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.