



2018 Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Village culte

Description:

Petit mais beaucoup de finesse - sur une superficie modeste de seulement 6 hectares de la commune de Gevrey-Chambertin, le domaine de Claude Dugat produit des Bourgognes très élégants, qui en raison de leur qualité sont très convoités et malheureusement toujours vite épuisés. L'âge moyen des vignes et les faibles rendements donnent des raisins concentrés et de grands vins.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Claude Dugat
Notation(s):	Score 19/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1080418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	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.