2021 Marsannay AOC

Sampagny, Domaine Les Astrelles

Note de dégustation:
Joli pourpre-grenat. Bouquet marqué par les baies rouges, les herbes et la réglisse. Elégant et d'une grande finesse en bouche, il est également ample, ferme et persistant. Très beau fruit juteux de baies rouges, de framboises et de cerises, sur de sublimes herbes épicées. Un agréable pinot noir, très gourmand qui peut s'apprécier sur sa jeunesse et conviendra parfaitement à la garde. Longue finale.

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 Les Astrelles
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1173421

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny
Domaine Les Astrelles

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch