2021 Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais, Domaines Les Astrelles

Une rareté bourguignonne produite par Pierre Naigeon

Note de dégustation:
Rubis lumineux aux accents violets. Les baies rouges dominent le nez aux parfums capiteux de framboises et de cerises avec une touche d'épices. Un Pinot délicat et souple aux arômes de fruits gourmands où viennent se mêler de subtiles nuances de fumée et de fines herbes. Un Gevrey-Chambertin plein de classe aux tannins finement intégrés et d'une belle structure jusque dans la longue finale persistante.
Accompagne idéale:
Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.
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:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0571121

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

Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais
Domaines Les Astrelles

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Bio
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