



2011 Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Berstein

Note de dégustation:

Le célèbre critique bourguignon Allen Meadows parle du Mazis-Chambertin 2011 : Un nez attrayant, frais et pur, composé d'arômes de fruits rouges remarquablement complexes et d'une multitude d'éléments floraux et épicés précède des saveurs intensément minérales de poids moyen qui possèdent un milieu de bouche souple mais très détaillé. La finale puissante, impeccablement équilibrée et magnifiquement persistante est marquée par une très légère touche de rusticité. Il s'agit d'un Mazis classique qui mérite d'être pris en considération. Définitivement un exemplaire de choix pour les meilleurs moments de l'année...

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:	
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Pinot Noir
Référence:	1357711

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2028
Elevage: en Barrique
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.