



## Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole, Domaine Tollot-Beaut & Fils

Burgunder mit Intensität und Finesse

### Beschreibung:

Tollot-Beaut ist einer der stillen Stars des Burgund. Statt die Werbetrommel zu rühren, widmen sich Nathalie, Jean-Paul und Olivier mit Hingabe ihren Reben oder der Arbeit im Weinkeller. Im Herzen der »Côtes-de-Beaune« entstehen hier ausdrucksvolle, vom Terroir und familiären Handwerk geprägte Charaktertropfen – so wie dieser Premier Cru, der mit einer spannenden Mischung von mineralisch-pikanter Struktur und saftiger Pinot-Frucht gefällt.

### Degustationsnotiz:

Vino rosso chiaro e brillante. Bouquet fruttato e fragrante, con molte sfumature di ciliegia e lampone. Al palato è snello ed elegante, ancora una volta frutto primario, molto attivo, buona persistenza.

### Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Cbeau

**Produzent:** Domaine Tollot-Beaut & Fils

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0377823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole  
Domaine Tollot-Beaut & Fils

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | Antonio Galloni 89-91/100                                         |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 16 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |