



Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot

Dove si fondono terroir, storia e finezza

Beschreibung:

Un vino, ma allo stesso tempo una simbiosi tra storia e terroir: il Beaune 1er Cru Clos des Mouches 2023 del Domaine Berthelemot brilla per profondità ed eleganza. Frutti rossi e neri maturi, liquirizia e fini note tostate si dispiegano in un aroma denso con tannini potenti. Un grande Borgogna con un lungo potenziale di invecchiamento, che combina magistralmente finezza, carattere e un'ammaliante sensualità.

Degustationsnotiz:

Profumo intenso con un cesto di frutti rossi e neri, liquirizia e sfumature di tostato molto sottili. Al palato, dal primo sorso fino al finale lungo, mostra molti caratteri, con tannini maturi e potenti e un profilo aromatico denso con frutti e erbe aromatiche. Questa parcella ha un ottimo potenziale di invecchiamento e sviluppa con il tempo note di frutta secca e cuoio. Tra i tre Premier Crus di Beaune prodotti da questa cantina, il Clos des Mouches è il più intenso.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produttore: Domaine Berthelemot

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1395323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC
Domaine Berthelemot

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.