



Gevrey-Chambertin AOP

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Pinot nero dal cuore della Côte de Nuits

Descrizione:

Il comune di Gevrey-Chambertin, nel cuore della Côte de Nuits, è uno degli indirizzi più prestigiosi per il Pinot Nero in Borgogna. Il terroir crea una tensione particolare: i terreni argillo-calcarei conferiscono al vino struttura e profondità, mentre l'esposizione del sito è responsabile della maturazione ottimale e della complessità aromatica. Un'attenta raccolta manuale, una vinificazione delicata e un accurato affinamento in legno sottolineano l'eleganza del Pinot Nero senza mascherarne l'originalità. Il risultato è un classico Gevrey-Chambertin di nobiltà aristocratica, che porta con sé la potenza e la finezza della Côte de Nuits e riflette in modo impressionante il suo famoso terroir.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Nuits

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1408522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOP

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.