



Monthélie AOC

Domaine Berthelemot

Contrasti in armonia

Descrizione:

I due Climats vicini Pierrefittes e Jouères raccontano una storia di sottili differenze. Mentre Pierrefittes, con i suoi terreni ricchi di argilla e marna intervallati da calcare, produce uve potenti con una struttura densa - l'esposizione a sud protetta dal vento favorisce una maturazione precoce e conferisce aromi di frutta scura e sfumature affumicate - Jouères si trova ai piedi del pendio. Qui, il terreno argilloso-limoso e poco profondo fa emergere una sfaccettatura diversa: frutti rossi più brillanti, vivacità ed eleganza. In cantina, entrambi i caratteri si uniscono per formare un insieme armonioso. Il vino mostra una ricca concentrazione, con frutti rossi e scuri succosi, sostenuti da una delicata affumicatura. Al palato è allo stesso tempo potente e morbido - un Borgogna pieno di espressione ed equilibrio che riflette chiaramente entrambe le sfaccettature delle sue origini.

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 Beaune

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1395224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Monthélie AOC

Domaine Berthelemot

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
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.