



Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot

Da paradiso delle api a Premier Cru

Descrizione:

Il nome Clos des Mouches ricorda i tempi passati, quando questo pendio soleggiato era ancora pieno di fiori e arbusti e popolato da api - "mouches" non significava altro che api in francese antico. Oggi il Climat è uno dei siti più importanti di Beaune ed è sinonimo di vini di particolare spessore. La parcella Berthelemot si trova ai piedi della Montagne de Saint-Désiré, a un'altitudine di 250-300 metri, esposta a sud-sud-est. Un tempo qui si trovava una cava di pietra calcarea, utilizzata per la costruzione della città di Beaune. Le viti, alcune delle quali hanno più di 60 anni, traggono forza da questo terreno arido e sassoso e producono uve di grande intensità.

Profilo aromatico:

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.

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

Produttore: Domaine Berthelemot

Allevamento: 15 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1395324

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
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	15 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.