



Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Frutto fine e struttura delicata: una prelibatezza borgognona

Descrizione:

Questo Pinot Nero proviene da un piccolo Climat i cui terreni poveri e argillosi producono naturalmente basse rese. Inoltre, le viti hanno più di 35 anni, il che garantisce una superba concentrazione di frutta. Dopo quasi 18 mesi di permanenza in botti di legno, questo Santenay si presenta fragrante e complesso all'olfatto, intenso e morbido al palato, con un grande equilibrio di potenza e freschezza.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Côte de Beaune

Produttore: Domaine Belleville

Produzione: in barrique

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

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0995724

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.