



## Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais, Domaines Les Astrelles

Una rarità borgognona prodotta da Pierre Naigeon

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rubino luminoso con accenti violacei. Al naso dominano i frutti rossi, con inebrianti aromi di lampone e ciliegia e un tocco di spezie. Un Pinot delicato e flessibile, con aromi di frutta golosa mescolati a sottili note di fumo e di erbe aromatiche. Un Gevrey-Chambertin di classe con tannini finemente integrati e una bella struttura fino al finale lungo e persistente.

#### Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

#### 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:** Cnuit

**Produttore:** Domaines Les Astrelles

**Allevamento:** 15 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0571121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais  
Domaines Les Astrelles

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20                                                                                                                                               |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                                                                                                                         |
| <b>Allevamento:</b>   | 15 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |