



Mazys-Chambertin Les Mazys Hauts

Grand Cru AOC, Pierre Naigeon

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

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
Produzent:	Pierre Naigeon
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0897417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mazys-Chambertin Les Mazys Hauts

Grand Cru AOC
Pierre Naigeon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.