



Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Domaine Les Astrelles

Una scoperta della nuova collezione di Pierre Naigeon

Beschreibung:

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Viel Himbeer- und Kirschfrucht im Duft, würzig unterlegt. Ein eleganter und dennoch kraftvoller Wein mit viel Schmelz, Beerenfrucht sowie der typisch intensiven, würzig-rauchigen Art. Ultrafeine, exzellent eingebundene Tannine. Sehr schöner Gevrey, der lang am Gaumen bleibt.

Degustationsnotiz:

Rubino brillante con accenti violacei. Note speziate sottolineano il bouquet con opulenti aromi di lampone e ciliegia. È un vino potente ma elegante, morbido, con sfumature di frutti di bosco e un tipico carattere speziato e affumicato. I tannini sono finissimi e perfettamente integrati. Un Gevrey molto fine, lungo al palato.

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: Domaine Les Astrelles

Allevamento: 15 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0918721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne
Domaine Les Astrelles

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:	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 decentarlo.