



Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Frutto fine e struttura delicata: una prelibatezza borgognona

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

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).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cbeau
Produttore:	Domaine Belleville
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0995717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.