



## 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.

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| <b>Paese di origine:</b> | Francia            |
| <b>Appellation:</b>      | Cbeau              |
| <b>Produzent:</b>        | Domaine Belleville |
| <b>Allevamento:</b>      | in barrique        |
| <b>Viticoltura:</b>      | Tradizionale       |
| <b>Vol. alcolici:</b>    | 13.5%              |
| <b>Varietà d'uva:</b>    | 100% Pinot Noir    |
| <b>Artikelnummer:</b>    | 0995719            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Santenay AOC

Les Hâtes  
Domaine Belleville

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | Vinous 90/100, Score 18/20                                        |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                       |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |