

## **Charmes-Chambertin**

Grand Cru AOC, Claude Dugat

#### 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: Claude Dugat Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1080718

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Charmes-Chambertin**

Grand Cru AOC Claude Dugat

Herkunft: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Weinbau: Tradizionale
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

decantarlo.