



Auxey-Duresses

1er Cru AOC, Comte Armand, Domaine des Epeneaux

Eine der meist unterschätzten Appellationen des Burgund

Beschreibung:

Für diesen Wein werden die Trauben von zwei der wertvollsten Parzellen der Gemeinde zusammengestellt. Während "Les Breterins" ein nach Süden ausgerichtetes Terrain mit hellem, weissem Boden ist, der zu einer früheren Reife und Wein führt, der reich an delikater Frucht sind, ist "Les Duresses" nach Südosten exponiert und besitzt einen Untergrund mit dichter, brauner Lehmerde, die einen Wein mit zarter Adstringenz hervorbringt. Die Komplementarität dieser beiden Parzellen ergibt einen kraftvollen Wein mit charakteristischen Noten von roten Kirschen und rosa Pfefferkörnern, mit dunklen Tanninen und frischer, sehr eleganter Struktur.

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. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produttore: Comte Armand

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 1092621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC
Comte Armand

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 90/100, Vinous 87-89/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 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.