



Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Les Astrelles

Julien Millet porta questo Pinot a un nuovo livello

Beschreibung:

Sotto il precedente proprietario, Pierre Naigeon, era già un buon indirizzo, ma con l'impegno del talentuoso Julien Millet, i nuovi proprietari, la famiglia Chapier, hanno fatto un salto di qualità e ora percepiamo molto più dinamismo. Suo padre François era già uno dei migliori enologi della Borgogna - e un perfetto maestro. Un nucleo potente, un rivestimento setoso, un finale lungo: un Borgogna classico che entusiasma immediatamente. Rosso rubino con riflessi porpora, molte ciliegie al naso, al palato inizialmente teso, ma anche con potenza e spezie, frutti neri e alloro sono presenti, poi una buona lunghezza sul finale. Le viti, di oltre 30 anni, sono piantate su marne calcaree a un'altitudine compresa tra i 250 e i 480 metri e, grazie alle basse rese e alla mineralità del terreno, producono un riuscito mix di finezza e intensità.

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: Cnuit

Produzent: Domaine Les Astrelles

Allevamento: in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1173122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.