



Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC, Pierre Naigeon

Potenza e finezza perfettamente combinate

Beschreibung:

Isabelle e Jean-Marie Chapier hanno rilevato il domaine solo di recente, ma sono già riusciti a produrre un vino assolutamente eccezionale con questa annata. Il vigneto premier cru Lavaux-Saint-Jacques si trova a ovest del comune di Gevrey-Chambertin, sulla Côte de Nuits, ed è caratterizzato da un'esposizione solare ottimale, che favorisce la maturazione delle uve, e da influssi rinfrescanti che favoriscono la freschezza e l'eleganza. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche, permette la maturazione di un Pinot Nero concentrato e ricco, snello ed estremamente vivace.

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: Pierre Naigeon

Allevamento: 10 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1173320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC
Pierre Naigeon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	10 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 decentarlo.