

Marsannay AOC

Sampagny, Pierre Naigeon

Dalla promettente regione di Marsannay

Beschreibung:

Il comune di Marsannay si trova all'estremità settentrionale della famosa Côte d'Or, dove si producono i più pregiati Pinot Nero e Chardonnay. Alcune parcelle di Marsannay stanno per essere classificate come Premier Cru, una pietra miliare nel secolare sistema di classificazione delle denominazioni della Borgogna. Il Pinot di Pierre Naigeon è fruttato e succoso al palato.

Degustationsnotiz:

Attraente colore granato-violaceo. Bouquet caratterizzato da bacche rosse, erbe aromatiche e liquirizia. Elegante con grande finezza al palato, è anche corposo, solido e persistente. Frutti succosì a bacca rossa, lampone e ciliegia, con sublimi erbe speziate. Un pinot nero piacevole e molto goloso che può essere goduto in gioventù e sarà perfettamente adatto all'invecchiamento. Finale lungo.

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

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.0%

Da bere:da subito fino al 2030Varietà d'uva:100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1173420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny Pierre Naigeon

Herkunft:FranciaValutazioni:Score 18.5/20Varietà d'uva:100% Pinot NoirDa bere:da subito fino al 2030

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

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.