



Fixin AOC

Les Herbues, Domaines Les Astrelles

Il preferito della Côte de Nuits

Beschreibung:

Il fatto che i prezzi dei vini pregiati di Gevrey-Chambertin siano in aumento da anni è un vero colpo di fortuna per i vicini di Fixin. Dopotutto, questo comune fornisce anche vini di prima qualità ed è da tempo considerato un punto di riferimento per gli amanti dell'eccellente Pinot Nero. Questo vale in particolare per i Borgogna rossi di Fixin del Domaine Les Astrelles. Era già un buon indirizzo sotto il precedente proprietario Pierre Naigeon, ma con il coinvolgimento del talentuoso Julien Millet, i nuovi proprietari, la famiglia Chapier, sono riusciti a fare un salto di qualità e ora c'è un'atmosfera molto più dinamica. Il padre François era già uno dei migliori enologi della Borgogna e un perfetto maestro. La fragranza di bacche scure continua al palato con molta pressione, l'acidità matura oscilla sullo sfondo, gli aromi di alloro e prugna, l'insieme è già molto armonioso - con la sua ricchezza. L'insieme è già molto armonioso - con la sua eleganza piuttosto fresca, questo è un rappresentante molto serio della Côte de Nuits.

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

Produttore: Domaines Les Astrelles

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1280721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fixin AOC

Les Herbues
Domaines Les Astrelles

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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 decentarlo.