



Mazoyères-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Perrot-Minot

Beschreibung:

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: Domaine Perrot-Minot
Allevamento: in barrique
Da bere: da subito fino al 2035
Varietà d'uva: Pinot Noir
Artikelnummer: 1340616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mazoyères-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Perrot-Minot

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2035
Allevamento:	in barrique
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 deccantarlo.