



2016 Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Der Klassiker aus weltberühmten Lagen

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0897216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard
Vieilles Vignes
Pierre Naigeon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.