



2017 Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Les Parcellaires de Saulx

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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 d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Les Parcellaires de Saulx
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0925117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Les Parcelles de Saulx

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.