



2018 Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Villaggio di culto

Descrizione del vino:

Piccolo nelle dimensioni ma grande nella finezza - su una modesta superficie di soli 6 ettari nel comune di Gevrey-Chambertin, il domaine di Claude Dugat produce Borgogna molto eleganti che, per la loro qualità, sono molto ambiti e purtroppo sempre rapidamente esauriti. L'età media delle viti e le basse rese producono uve concentrate e grandi vini.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Claude Dugat
Valutazioni:	Score 19/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1080418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.