



2019 Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Frutto fine e struttura delicata: una prelibatezza borgognona

Descrizione del vino:

Questo Pinot Nero proviene da un piccolo Climat i cui terreni poveri e argillosi producono naturalmente basse rese. Inoltre, le viti hanno più di 35 anni, il che garantisce una superba concentrazione di frutta. Dopo quasi 18 mesi di permanenza in botti di legno, questo Santenay si presenta fragrante e complesso all'olfatto, intenso e morbido al palato, con un grande equilibrio di potenza e freschezza.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Belleville
Valutazioni:	
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0995719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.