



2021 Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC, Domaines Les Astrelles

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0714121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC
Domaines Les Astrelles

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 15 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

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