



2021 Marsannay AOC

Sampagny, Domaine Les Astrelles

Nota di degustazione:

Attragente colore granato-violaceo. Bouquet caratterizzato da bacche rosse, erbe aromatiche e liquirizia. Elegante con grande finezza al palato, è anche corposo, solido e persistente. Bella frutta succosa di bacche rosse, lamponi e ciliegie, con sublimi erbe speziate. Un pinot nero piacevole e molto goloso che può essere goduto in gioventù e sarà perfettamente adatto all'invecchiamento. Finale lungo.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1173421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny

Domaine Les Astrelles

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.