



2021 Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Domaine Les Astrelles (Bio)

Una scoperta della nuova collezione di Pierre Naigeon

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:	Naigeon
Valutazioni:	Score 19.00/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0918721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne

Domaine Les Astrelles (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: Score 19.00/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2037
Viticoltura: Bio
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.