2021 Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Domaine Les Astrelles

Una scoperta della nuova collezione di Pierre Naigeon

Nota di degustazione:
Rubino brillante con accenti violacei. Note speziate sottolineano il bouquet con opulenti aromi di lampone e ciliegia. È un vino potente ma elegante, morbido, con sfumature di frutti di bosco e un tipico carattere speziato e affumicato. I tannini sono finissimi e perfettamente integrati. Un Gevrey molto fine, lungo al palato.
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 19/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0918721

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne
Domaine Les Astrelles

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch