



## 2021 Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais, Domaines Les Astrelles

Una rarità borgognona prodotta da Pierre Naigeon

**Nota di degustazione:**

Rubino luminoso con accenti violacei. Al naso dominano i frutti rossi, con inebrianti aromi di lampone e ciliegia e un tocco di spezie. Un Pinot delicato, duttile, con aromi di frutta golosa mescolati a sottili note di fumo e di erbe aromatiche. Un Gevrey-Chambertin di classe, con tannini finemente integrati e una bella struttura fino al finale lungo e persistente.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Domaine Les Astrelles
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0571121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Les Crais

Domaines Les Astrelles

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticultura:** 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.