



## 2019 Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard, Domaine Belleville

### Nota di degustazione:

Il rilievo leggermente incassato di questa parcella spiega in parte il suo nome. Brouillard deriva da "Breuillat", che significa "piccolo legno, arbusto"; ; Colore: Rosso rubino intenso, chiaro e brillante. Aroma: Intensi aromi di ribes nero e frutti neri, caratteristici dei vini della Côte de Nuits. Sapore: Pieno e potente, ricco. Si conferma su una struttura solida, tannini morbidi e lievi, senza asperità.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Belleville
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1336219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Creux Brouillard  
Domaine Belleville

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Pinot Noir

**Maturità:** fino a 2031

**Vinificazione:** in Barrique

**Gradazione** 13.5 %

**alcolica:**

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