



2017 Nuits-St-Georges

Les Murgers 1er Cru AOC, Les Parcelles de Saulx

Nota di degustazione:

"Meurger" si riferisce a un cumulo di pietre, più o meno ricoperto di sterpaglie, situato vicino alle viti ai margini dell'apezzamento. Molti Murger circondano questo terreno e gli hanno dato il nome; colore: rosso rubino. Profumo: elegante e delicato con aromi di lamponi e spezie. Palato: polpa di ciliegia profonda, lampone maturo e fini note di legno, presenza tannica vellutata, molto fascino e corpo per un bell'equilibrio.

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:	Les Parcelles de Saulx
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Numero di articolo:	1352117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nuits-St-Georges

Les Murgers 1er Cru AOC
Les Parcelles de Saulx

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Pinot Noir

Maturità: fino a 2030

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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