



2012 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Olivier Berstein

Nota di degustazione:

Il Clos Vougeot di Bernstein colpisce per il suo colore scuro, il suo naso speziato e terroso con aromi di ciliegia nera, sambuco, liquirizia, pasta di olive nere e un tocco di selvaggina. Al palato è terroso e speziato, con un sapore altamente minerale e fruttato nero. Un Borgogna potente con un lungo finale che al momento è ancora piuttosto chiuso e rivelerà il suo vero potenziale solo tra 5-8 anni.

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:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Numero di articolo:	1357612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Maturità:	fino a 2028
Vinificazione:	in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.