



2011 Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Bernstein

Nota di degustazione:

Il famoso critico borgognone Allen Meadows ha parlato del Mazis-Chambertin 2011: Un naso fresco e puro di aromi di frutta a bacca rossa notevolmente complessi e di una moltitudine di elementi floreali e speziati diversi precede sapori di medio peso intensamente minerali che possiedono un palato morbido ma abbastanza finemente dettagliato. C'è un tocco molto lieve di rusticità nel finale potente, impeccabilmente equilibrato e splendidamente persistente. Questo è un Mazis da manuale e merita di essere preso in considerazione. Decisamente un esemplare di prestigio per le stagioni più belle dell'anno...

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:	1357711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mazis-Chambertin

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.