



2022 Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Da uno dei migliori terroir della Côte de Nuits

Descrizione del vino:

Il domaine si trova nell'Olimpo della Borgogna, dove si trovano anche Romanée-Conti, Armand Rousseau e Leroy. Deve la sua reputazione al tesoro di terroir superbi, circa 12 ettari situati quasi esclusivamente sui migliori terreni Grand Cru. Un team di perfezionisti gestisce la tenuta secondo criteri sostenibili, al fine di imbottigliare la qualità pura e incontaminata dei terroir.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Comte de Vogüé
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0505222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.