



2022 Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Domaine Les Astrelles

Una scoperta della nuova collezione di Pierre Naigeon

Nota di degustazione:

Rubino brillante con accenti violacei. Note speziate sottolineano il bouquet con opulenti aromi di lampone e ciliegia. È un vino potente ma elegante, morbido, con sfumature di frutti di bosco e un tipico carattere speziato e affumicato. I tannini sono finissimi e perfettamente integrati. Un Gevrey molto fine, lungo al palato.

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:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0918722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne

Domaine Les Astrelles

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20

Varietà d'uva:
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.