



## 2023 Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Frutto fine e struttura delicata: una prelibatezza borgognona

### Descrizione del vino:

Questo Pinot Nero proviene da un piccolo Climat i cui terreni poveri e argillosi producono naturalmente basse rese. Inoltre, le viti hanno più di 35 anni, il che garantisce una superba concentrazione di frutta. Dopo quasi 18 mesi di permanenza in botti di legno, questo Santenay si presenta fragrante e complesso all'olfatto, intenso e morbido al palato, con un grande equilibrio di potenza e freschezza.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Beaune
<b>Produttore:</b>	Belleville
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 93/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0995723

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Santenay AOC

Les Hâtes  
Domaine Belleville

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 93/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.