



2021 Chorey-les-Beaune AOC

Joseph Drouhin

Nota di degustazione:

Colore rosso brillante. I sapori sorprendono per la loro intensità e fruttuosità. Al palato ha un corpo delicato, flessuoso, aggraziato e rotondo. Molto saporito nel finale, con una nota di confettura di more, con l'aroma di mora selvatica che domina con l'età.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Joseph Drouhin
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2034
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1400221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chorey-les-Beaune AOC

Joseph Drouhin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	da subito fino al 2034
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.