



## 2021 Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Domaine Les Astrelles

Une trouvaille de la nouvelle collection de Pierre Naigeon

**Note de dégustation:**

Rubis brillant avec des accents violets. Des notes épicées soulignent le bouquet aux parfums opulents de framboise et de cerise. Un vin puissant mais élégant et fondant aux nuances de petits fruits et au caractère épicé et fumé typique. Les tannins sont ultra-fins et parfaitement intégrés. Un très beau Gevrey, long en bouche.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Domaine Les Astrelles
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0918721

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

En Vosne

Domaine Les Astrelles

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.