



2021 Gevrey-Chambertin AOC

En Pallud, Domaine Les Astrelles

In berühmter Grand-Cru-Nachbarschaft

Description:

Helles Rubinrot, dunkle Früchte und Veilchen in der Nase, Mokkanote und Pflaume am Gaumen, wirkt trotz seiner Jugend sehr harmonisch, ganz feine Kirschsüße, umhüllt von mürben Tanninen, leicht animalisch dank Spontangärung; noch lange präsent am Gaumen, zeigt schon viel und kann noch ewig reifen! Ganz großes Kino, kein Wunder, Pallud ist eine gesuchte Villages-Lage neben dem Grand-Cru Mazis-Chambertin.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Les Astrelles
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1280221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Pallud

Domaine Les Astrelles

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
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.