



## 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.

<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 18.5/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1280221

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

Taille: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

En Pallud

Domaine Les Astrelles

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