



2019 Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard, Domaine Belleville

Note de dégustation:

Le relief légèrement en creux de cette parcelle explique en partie son nom. Brouillard vient de "Breuillat", qui signifie "petit bois, arbuste" ; ; Couleur : rubis profond, limpide et brillant. Odeur : Arômes intenses de cassis et de fruits noirs, caractéristiques des vins de la Côte de Nuits. Palais : Plein et puissant, riche. Ils s'affirment sur une structure ferme, des tanins souples et doux, sans dureté.

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:	Belleville
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Pinot Noir
Référence:	1336219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard
Domaine Belleville

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2031
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.