



2020 Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC, Pierre Naigeon

Potenza e finezza perfettamente combinate

Descrizione del vino:

Isabelle e Jean-Marie Chapier hanno rilevato il domaine solo di recente, ma sono già riusciti a produrre un vino assolutamente eccezionale con questa annata. Il vigneto premier cru Lavaux-Saint-Jacques si trova a ovest del comune di Gevrey-Chambertin, sulla Côte de Nuits, ed è caratterizzato da un'esposizione solare ottimale, che favorisce la maturazione delle uve, e da influssi rinfrescanti che favoriscono la freschezza e l'eleganza. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche, permette la maturazione di un Pinot Nero concentrato e ricco, snello ed estremamente vivace.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1173320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC
Pierre Naigeon

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.