

Les Evocelles 1er Cru



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 14.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Burgundia

APELACJA Gevrey-Chambertin AOC

SZCZEP Pinot Noir

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 13,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Czerwone

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Aromat jagód, jeżyn i fiołków. Po kilku latach nos może się rozwinąć z kierunku trufli i dziczyzny.

Smak:

Podniebienie bogate i mocne, z piękną strukturą, rześką taniną i długim finiszem.

Potrawy:

Gulasz z dzika, sery pleśniowe białe

Więcej informacji:

Czerwone wino ze starych 60-letnich krzewów. Aromat leśnych owoców jak jagody i jeżyny. Kwiatowe aromaty fiołków. Podniebienie bogate i mocne, z piękną strukturą, rześką taniną i długim finiszem.

Lucien Boillot

