



67300921 | 2021

MÉO-CAMUZET GEVREY-CHAMBERTIN

-  **Méo Camuzet**
-  **Frankreich**
Burgund Côte de Nuits
-  **trocken**
-  **Pinot Noir 100 %**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Gevrey-Chambertin wird aus mehreren Parzellen kombiniert. Ein kleiner Teil kommt aus dem besonderen Climat "En-Champ" der sich oberhalb der Route des Grands Crus und nördlich von Brochon befindet. Eine weitere Parzelle, "les Jeunes Rois", befindet sich etwas unterhalb und bringt ebenfalls enorm hohe Qualitäten hervor. Das Alter der Reben liegt zwischen 40-70 Jahren. Tendenziell werden die Trauben hier relativ spät gelesen. Der Gevrey-Chambertin ist ein eher robuster Wein mit viel Grip. Er beginnt mit ansprechenden Aromen von Sauerkirschen und Würze. Sehr kraftvoll und mit viel Charakter. Nicht aggressiv, aber beeindruckend!



Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Méo Camuzet
21700 Vosne