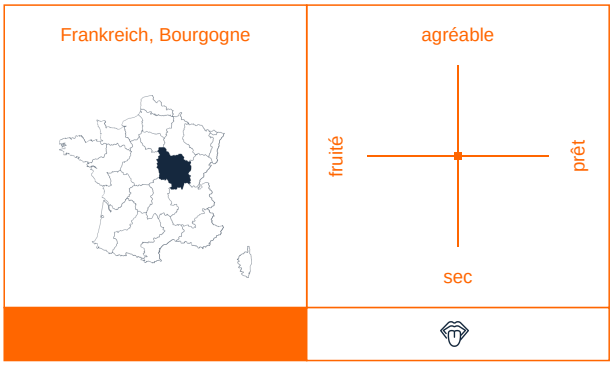
CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2021





Ce sont les moines de labbaye de Bèze qui plantèrent les premières vignes au VIIe siècle, posant ainsi les bases dune histoire de qualité et de grandeur longue de plusieurs siècles. JOSEPH DROUHIN ne possède quune petite parcelle, cultivée avec beaucoup de respect et de fierté. Au premier nez, un bouquet de petits fruits aux multiples facettes, associé à une aromatique délicate, raffinée et complexe, témoigne dune grandeur aristocratique. Ce Grand Cru ouvre un monde de sensations dexception qui enchantent et séduisent. Persistance et profondeur dans une finale complexe, fondue et très longue : voilà ce qui fait de ce vin un CLOS DE BÈZE.

Pinot Noir

Maturité optimale: 6 - 15 Années

Élevé pendant 14 à 18 mois en pièces (fûts de chêne français dune contenance de 228 litres)

baies

fromages, poisson grillé, gibier à plumes, filet de veau en croûte

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd

VDI MIGROS partner

doux

acide