



Gevrey-Chambertin 2022

Domaine Clos Frantin



Artikel Nr.	04250
Land	Frankreich
Herkunft	Gevrey Chambertin, Côte de Nuits, Burgund
Rebsorte	Pinot Noir (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17 °C
Ausbau	Mazeration und Gärung dauern 20 - 28 Tage, der Wein lagert dann über 1 Jahr in Eichenfässern verschiedener Herkunft (30% neue Eiche)
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Strahlendes Rubinrot im Glas, die Nase wird umspielt von roten und schwarzen Beerenaromen, zart verwoben mit würzig, rauchig-holzigen Noten. Sehr vollmundig, samtig, gut ausgewogen mit einer beachtlichen Länge im Abgang.
Empfehlung	Coq au vin, Ente oder Kalbsleber
Über den Winzer	Das Weingut umfasst 13 ha und liegt in Côte de Nuits. Der Weinausbau findet in einer modernisierten historischen Kellerei direkt in Nuits-St-Georges statt und geschieht nur durch Gravitation. Jegliche Pumpen wurden abgeschafft um die Qualität des Weins zu fördern. Die Lage "Les Malconsorts" liegt direkt im Dorf Vosne Romanée und grenzt an die bekannte Lage "La Tâche".