



## Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole, Domaine Tollot-Beaut & Fils

Burgunder mit Intensität und Finesse

### **Beschreibung:**

Tollot-Beaut ist einer der stillen Stars des Burgund. Statt die Werbetrommel zu rühren, widmen sich Nathalie, Jean-Paul und Olivier mit Hingabe ihren Reben oder der Arbeit im Weinkeller. Im Herzen der Côtes-de-Beaune entstehen hier ausdrucksvolle, vom Terroir und familiären Handwerk geprägte Charaktertropfen – so wie dieser Premier Cru, der mit einer spannenden Mischung von mineralisch-pikanter Struktur und saftiger Pinot-Frucht gefällt.

### **Degustationsnotiz:**

Aufhellendes, leuchtendes Weinrot. Duftig-fruchtiges Bouquet, viel Kirschentöne, Himbeeren. Schlanker eleganter Gaumen, wiederum eine primäre, sehr aktive Frucht, guter Rückhalt.

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Tollot-Beaut & Fils
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0377823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole  
Domaine Tollot-Beaut & Fils

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Antonio Galloni 89-91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.