

Chapelle Chambertin*

Grand Cru
Domaine Cécile Tremblay

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte de Nuits AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein ist ein wahrer Genuss zu fein gewürzten Gerichten vom Kalb oder zu einem zart saftigen Rindsentrécôte mit Rotweinkräuterbutter und frischem Marktgemüse. Ebenso gut mundet er zu reifen Weich- und Halbhartkäsen aus dem Burgund.

Im Rhythmus mit der Natur

Die Domaine Cécile Tremblay wurde im Jahre 2003 gegründet. Seit damals lebt Cécile ihren Herzenswunsch, im Rhythmus der Natur zu leben und sich von ihr inspirieren zu lassen. Mit diesem Grundsatz bewirtschaftet sie biodynamisch rund 4 Hektaren Rebland, wovon ein Grossteil von der Familie stammt. Cécile sieht ihren Weinberg als einzigen, grossen Garten. Sie möchte den Rebstöcken und den Terroirs nicht widersprechen bzw. nichts aufzwingen, sondern begleitet sie behutsam mit viel Sorgsamkeit. Sie gewährleistet durch ihre Arbeitsweise, dass harmonische Lebensbedingungen zwischen Boden, Pflanzen und Umwelt herrschen. Der Lohn sind gesunde Terroirs, gesunde Reben und letztlich gesunde Trauben, die die Basis für ihre weltweit hoch begehrten, wunderbaren Weine sind.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch