



Chassagne-Montrachet AOP Blanc

Les Chênes, PVG Pierre Girardin

Minimalismus und Präzision: Girardins Interpretation von Les Chênes

Beschreibung:

Les Chênes in Chassagne-Montrachet ist eine kleine, hochgeschätzte Lage mit kalkreichen, gut drainierten Böden, die Chardonnays hervorbringt, die zugleich straff, mineralisch und fein nuanciert wirken – ein Terroir, das seine Eleganz mit subtilem, aber nachdrücklichem Ausdruck vermittelt. Pierre Girardin arbeitet hier – wie in all seinen Lagen – mit einem kompromisslosen Fokus auf Reinheit: niedrige Erträge, penibel selektierte Trauben und eine Vinifikation, die sich durch minimale Eingriffe und maximale Präzision auszeichnet. Der Ausbau erfolgt in französischen Fässern, mit sehr fein dosiertem Einsatz neuer Eiche, um Struktur, Textur und Länge zu unterstützen, ohne die natürliche Aromatik des Crus zu überlagern.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: PVG Pierre Girardin

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1409523

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOP Blanc

Les Chênes
PVG Pierre Girardin

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 11.5%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren