



## Chassagne-Montrachet

La Romanée 1er Cru AOP Blanc, PVG Pierre Girardin

Höhenlage + Bodenfokus = Chassagne-Energie pur

### Beschreibung:

Der Chassagne-Montrachet La Romanée von Pierre Girardin stammt aus einer der höchstgelegenen Premier-Cru-Parzellen der Gemeinde. Der Weinberg befindet sich am oberen Hang von Chassagne, wo die Böden deutlich karger werden und der Kalkstein fast unmittelbar an die Oberfläche tritt. In dieser exponierten Lage entsteht ein Chardonnay, der weniger von Fülle lebt als von kristalliner Präzision, straffer Textur und einer klaren, salzigen Mineralität. Der Nachhall ist lang, kühl und kalkig, und trägt jene charakteristische Ruhe in sich, die grosse Lagen der Côte de Beaune auszeichnet.

### 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:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1409623

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Chassagne-Montrachet**

La Romanée 1er Cru AOP Blanc  
PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren