



## Chassagne-Montrachet

Les Vignes Blanches 1er Cru AOP Blanc, PVG Pierre Girardin

Chardonnay in Perfektion: Spannung, Tiefe und kalkige Finesse

### **Beschreibung:**

Der Chassagne-Montrachet Les Vignes Blanches von Pierre Girardin entstammt einer 1er-Cru-Lage, die für ihre Verbindung aus kalkreicher Mineralität und feiner, reifer Frucht bekannt ist. Die Parzelle liegt in einem leicht erhöhten Abschnitt zwischen den klassischen Premier-Cru-Zonen von Chassagne und Puligny, wo ein Mikroklima herrscht, das Kühle, Präzision und Spannung in gleicher Weise fördert wie Substanz und aromatische Tiefe.

### **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:** 12.5%

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

**Artikelnummer:** 1409723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chassagne-Montrachet

Les Vignes Blanches 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>	12.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren