



## Pommard

Les Rugiens-Bas 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Kraft vom Terroir, Eleganz von der Vinifikation

**Beschreibung:**

Die 1er-Cru-Lage Les Rugiens-Bas gilt als eines der besten Terroirs der Gemeinde Pommard. Die Parzelle liegt am Hangfuß auf kalkhaltigen, eisenreichen Böden, die typischerweise sehr strukturierte und kraftvolle Pinot Noirs mit dunkler Frucht hervorbringen. Ein Premier Cru mit präsenter Struktur und exzellentem Reifepotenzial – klassisch Pommard, aber von Pierre Girardin mit moderner Handschrift interpretiert.

**Degustationsnotiz:**

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	PVG Pierre Girardin
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1409823

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Pommard**

Les Rugiens-Bas 1er Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

**Herkunft:** Frankreich  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.