



## 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 präsender 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:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** PVG Pierre Girardin

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1409823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pommard**

Les Rugiens-Bas 1er Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.