



## Vosne-Romanée AOP

Aux Champs Pedrix, PVG Pierre Girardin

Girardin-Finesse aus Vosne-Romanée

### Beschreibung:

Seine kompromisslose Vinifikationsphilosophie hat Pierre Girardin in kurzer Zeit enormen Respekt eingebracht. Seine Weine stehen immer für Ausdruck der Lage und Klarheit der Frucht, nie für Schwere oder Opulenz. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichenfässern, mit bewusst dezentem Einsatz neuer Eiche, um Struktur zu geben, ohne die feine Aromatik zu überlagern. Der Vosne-Romanée Aux Champs Perdrix von Pierre Girardin stammt aus einer hochgelegenen Parzelle am nördlichen Rand von Vosne, wo kalkreiche, steinige Böden und kühlere Luftströme besonders filigrane Pinot Noirs hervorbringen. Dieser Cru gilt als einer der feinsten Lieux-dits der Gemeinde – ein Ort, an dem Vosne seine typische Seidigkeit zeigt, untermauert von feiner mineralischer Spannung.

### 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 Nuits
<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>	1410023

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Vosne-Romanée AOP**

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