



Auxey-Duresses

1er Cru AOC, PVG Pierre Girardin

La star bourguignonne

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe profonde typique. Nez complexe aux nuances de petits fruits rouges et noirs, notamment de cerises et de framboises, sur des touches de terroirs et de délicates notes toastées. La bouche est consistante, très fruitée, à la fois pleine de finesse et nerveuse. Un millésime 2018 exceptionnel et une véritable énergie font de ce vin un vrai charmeur. Magnifique finale, marquée par le terroir.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1063618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.