



Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Premier cru prestigieux

Description:

Entouré de nombreux grands crus, Les Suchots est le plus grand premier cru de l'appellation Vosne-Romanée et produit régulièrement des bourgognes rouges d'une qualité exceptionnelle. De nombreux producteurs de haut niveau y possèdent des parcelles, comme Pierre Girardin. Ses vignes de pinot noir ont plus de soixante-dix ans et sont situées dans le secteur Grand Suchots, qui jouxte le grand cru Richebourg. Le terroir est cultivé de manière biologique. Après la récolte, les fruits sont vinifiés en grappes entières avec les levures du vignoble, puis élevés trois mois en cuve d'acier et douze mois en fûts de bois neufs. Un véritable coup de cœur pour les fans de pinot!

Profil aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	PVG Pierre Girardin
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1117623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.