



Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Le plaisir du grand cru avec une aura minérale

Beschreibung:

Vincent, le père de Pierre, est une figure connue en Bourgogne. Il a transmis à son fils sa passion pour le vin et, tout aussi important, quelques hectares bien situés. Pierre est non seulement passé à la biodynamie, mais il a également réduit la part de bois neuf, car la fraîcheur du vin est plus importante que jamais en ces temps de changement climatique. Le Grand-Cru de Pierre, issu du vignoble de Bâtard-Montrachet, impressionne par son profond parfum floral, presque printanier - avec de très fins agrumes au palais et une salinité qui irrigue la bouche, il semble tout à fait enlevé, tout en étant dense et puissant, tandis qu'une fine acidité à la fois ferme et mûre assure le tirage et équilibre parfaitement ce classique du chardonnay.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0356020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	France
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés