



Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay, PVG Pierre Girardin

Un grand vin d'entrée de gamme

Beschreibung:

Les raisins de ce « vin de domaine » bourguignon de Pierre Girardin proviennent de cinq parcelles, dont trois directement à Meursault. L'âge moyen des vignes est de 35 ans, ce qui est remarquable. Après des vendanges manuelles rigoureuses, le jeune vin est élevé dans des fûts de bois de 456 litres, le double de la taille des pièces habituelles en Bourgogne, car Pierre veut réduire au maximum l'influence du bois, la fraîcheur et la minéralité doivent être au premier plan. Le résultat est un chardonnay puriste de la meilleure qualité et une entrée grandiose dans le monde magique du vin de Pierre Girardin.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Nez de fruits jaunes et à noyau, avec des nuances de roche liquide et de fines herbes sauvages. Magnifique et juteux dans la bouche nerveuse aux arômes de pêche, de citron vert et de Golden Delicious, sur un soupçon de menthe, des épices aériennes, ainsi que de subtiles touches minérales de calcaire. C'est un vin d'une grande élégance, juteux et délicieux, avec un style clair et précis et une touche salée ultrafine.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Bourgogne
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1063422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés