



Pommard AOC Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Delikat und intensiv zugleich

Description:

Dieser Pinot Noir stammt aus einem der höchstgelegenen Weinberge von Pommard – eine kühle Südlage mit sehr steinigen Böden. Die Reben sind älter als vierzig Jahre und bringen von Natur aus nur wenige Trauben mit guter aromatischer Konzentration hervor. Vergoren mit einheimischen Hefen, ausgebaut im Edelstahl und Holz, wobei der Anteil neuer Fässer sehr klein ist, damit die delikate Frucht vollendet zum Ausdruck kommt.

Profile 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 Beaune
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1063818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pommard AOC Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.