



Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Un potentiel exceptionnel

Beschreibung:

Pierre Girardin sait aussi faire du pinot noir - et comment! Champeaux est le premier cru-climat le plus septentrional de Gevrey-Chambertin. Ce site escarpé d'environ sept hectares s'élève au-dessus du terrain plus plat et produit des bourgognes rouges riches et structurés. La pente est orientée plein est, de sorte que les vignes sont toujours exposées au soleil du matin, mais ombragées l'après-midi, ce qui confère au terroir de Champeaux un climat légèrement plus frais. Les sols du vignoble sont composés d'un mélange d'argile et de calcaire, mais ils sont beaucoup plus rocaillieux et pierreux que dans le sud de la Côte d'Or, ce qui entraîne certes une faible fertilité des plantes, mais une merveilleuse concentration naturelle des vins.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé très puissant. De subtiles nuances de torréfaction agrémentent le magnifique bouquet aux riches notes de prunes compotées, de fruits rouges, d'herbes sauvages et de feuillage humide. En bouche, il est rond, masculin et dense, marqué par les fruits noirs, avec de la complexité et de l'ampleur. Les notes typiques de terroir et la profonde jutosité caractérisent ce premier cru à la texture fantastique jusqu'en finale.

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: Cnuit

Produzent: PVG Pierre Girardin

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1117520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Champeaux 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:	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.