

## Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Premier cru prestigieux

### Beschreibung:

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!

#### Degustationsnotiz:

### 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.

France Pays d'origine: Cnuit Sous-région:

Produzent: **PVG Pierre Girardin** Elevage: 12 Mois en Barrique Traditionnelle

Viticulture:

Vol. alcool: 12.5%

100% Pinot Noir Cépage(s):

Artikelnummer: 1117621

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP PVG Pierre Girardin

Herkunft:FranceNotation:Score 19/20Cépage(s):100% Pinot NoirWeinbau:TraditionnelleElevage:12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 12.5%

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.