



Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Un délice de pinot

Beschreibung:

Situé juste en dessous des grands crus mondialement connus que sont le Chambertin et le Clos de Bèze, ce vignoble est composé de ceps de pinot noir âgés de plus de 65 ans, qui ne produisent que de très faibles rendements. Le plus petit grand cru de la commune s'étend sur à peine 2,7 hectares de terrain et se trouve sur un versant légèrement orienté vers le nord-est. De ce fait, les vignes reçoivent moins de soleil matinal et les raisins mûrissent plus lentement que dans les autres grands terroirs. De ce fait, ce bourgogne se montre incroyablement fin au nez et extrêmement équilibré en bouche. Les fruits triés à la main sont fermentés en grappes entières avec des levures autochtones, avant que le vin ne vieillisse pendant près d'un an et demi en petits fûts (100% neufs), avant d'être mis en bouteille sans collage ni filtration.

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.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cnuit
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1117722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Griotte-Chambertin

Grand 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:	12.0%
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.