



Givry AOC

Cellier des Dames

Aus der Lage "Champ la Dame"

Description:

Dieser Pinot Noir stammt von einer Parzelle im Zentrum des Dorfes Givry. Die durchschnittlich 45 Jahre alten Reben wachsen in Hanglage mit Ausrichtung nach Osten und Südosten auf tiefgründigen, lehm- und kalkhaltigen Böden. Nach der manuellen Ernte und der anschliessenden Sortierung der Trauben folgt die Gärung mit einheimischen Hefen im Edelstahl, bevor 8 Monate Reifung in französischen Eichenfässern (30% neu) für die perfekte Verfeinerung und eine geschliffene Tanninstruktur sorgen.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Côte Chalonnaise

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

N° article: 1259321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Givry AOC

Cellier des Dames

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.