



Vosne-Romanée AOC

PVG Pierre Girardin

Un classique moderne de la Côte d'Or

Beschreibung:

Avec une série de grands crus légendaires comme La Tache et Richebourg, l'appellation Vosne-Romanée exprime le caractère du cépage pinot noir au meilleur de sa forme. Même si les raisins de ce pinot de Pierre Girardin ne proviennent « que » de parcelles Village, il montre toute la grandeur du terroir et allie le caractère bourguignon traditionnel à une précision moderne et une clarté fascinante. Des arômes intenses de baies noires, de terre épicée et de bois discret en font un bourgogne pour les amateurs exigeants.

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:

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:	Cnuit
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1276421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

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:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.