



2018 Auxey-Duresses

1er Cru AOC, PVG Pierre Girardin

La star bourguignonne

Note de dégustation:

Robe profonde typique. Nez complexe aux nuances de petits fruits rouges et noirs, notamment de cerises et de framboises, sur des touches de terroirs et de délicates notes toastées. La bouche est consistante, très fruitée, à la fois pleine de finesse et nerveuse. Un millésime 2018 exceptionnel et une véritable énergie font de ce vin un vrai charmeur. Magnifique finale, marquée par le terroir.

Conseils de service:

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
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Pierre Vincent Girardin
Notation(s):	Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1063618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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.