



## 2018 Auxey-Duresses 1er Cru AOC

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.

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Auxey-Duresses 1er Cru AOC**

1er Cru AOC

PVG Pierre Girardin

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