



2018 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Grand pinot de la jeune star de la Bourgogne

Description:

Le Clos de Vougeot est l'un des vignobles les plus célèbres de la sous-région de la Côte de Nuits, au nord de la Bourgogne, et le deuxième grand cru de toute la Côte d'Or après Corton. Le vignoble est divisé en 100 parcelles différentes, plantées exclusivement de pinot noir - les vignes de Pierre Girardin, âgées de plus de quarante ans, poussent dans la partie supérieure du clos, qui offre non seulement le meilleur sous-sol avec des sols de calcaire siliceux, mais qui profite également du soleil matinal grâce à sa douce exposition à l'est. Avec une précision impressionnante, le jeune vigneron fait ressortir le terroir du Clos de Vougeot avec un pinot noir qui est autant déterminé par un fruit parfaitement développé que par l'élégance et le soyeux.

Accompagne idéale:

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.

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 Nuits
Producteur:	Pierre Vincent Girardin
Notation(s):	Parker 91–93/100, Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1064018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Origine:	France
Notation(s):	Parker 91–93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.