



2019 Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay, PVG Pierre Girardin

Une découverte signée par un jeune vigneron

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Nez de fruits jaunes et à noyau, avec des nuances de roche liquide et de fines herbes sauvages. Magnifique et juteux dans la bouche nerveuse aux arômes de pêche, de citron vert et de Golden Delicious, sur un soupçon de menthe, des épices aériennes, ainsi que de subtiles touches minérales de calcaire. C'est un vin d'une grande élégance, juteux et délicieux, avec un style clair et précis et une touche salée ultrafine.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Bourgogne
Producteur:	Pierre Vincent Girardin
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1063419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay
PVG Pierre Girardin

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés