



2019 Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Note de dégustation:

Pourpre foncé très puissant. De subtiles nuances de torréfaction agrémentent le magnifique bouquet aux riches notes de prunes compotées, de fruits rouges, d'herbes sauvages et de feuillage humide. En bouche, il est rond, masculin et dense, marqué par les fruits noirs, avec de la complexité et de l'ampleur. Les notes typiques de terroir et la profonde jutosité caractérisent ce premier cru à la texture fantastique jusqu'en finale.

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):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1117519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2039
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 décanter.