2021 Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Un potentiel exceptionnel

Description:
Pierre Girardin sait aussi faire du pinot noir - et comment! Champeaux est le premier cru-climat le plus septentrional de Gevrey-Chambertin. Ce site escarpé d'environ sept hectares s'élève au-dessus du terrain plus plat et produit des bourgognes rouges riches et structurés. La pente est orientée plein est, de sorte que les vignes sont toujours exposées au soleil du matin, mais ombragées l'après-midi, ce qui confère au terroir de Champeaux un climat légèrement plus frais. Les sols du vignoble sont composés d'un mélange d'argile et de calcaire, mais ils sont beaucoup plus rocailleux et pierreux que dans le sud de la Côte d'Or, ce qui entraîne certes une faible fertilité des plantes, mais une merveilleuse concentration naturelle des vins.

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):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1117521

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch