



2021 Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

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

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
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
décanner.