



2021 Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Un délice de pinot

Description:

Situé juste en dessous des grands crus mondialement connus que sont le Chambertin et le Clos de Bèze, ce vignoble est composé de ceps de pinot noir âgés de plus de 65 ans, qui ne produisent que de très faibles rendements. Le plus petit grand cru de la commune s'étend sur à peine 2,7 hectares de terrain et se trouve sur un versant légèrement orienté vers le nord-est. De ce fait, les vignes reçoivent moins de soleil matinal et les raisins mûrissent plus lentement que dans les autres grands terroirs. De ce fait, ce bourgogne se montre incroyablement fin au nez et extrêmement équilibré en bouche. Les fruits triés à la main sont fermentés en grappes entières avec des levures autochtones, avant que le vin ne vieillisse pendant près d'un an et demi en petits fûts (100% neufs), avant d'être mis en bouteille sans collage ni filtration.

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:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1117721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP

PVG Pierre Girardin

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.