2022 Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay, PVG Pierre Girardin

Un grand vin d'entrée de gamme

Description:
Les raisins de ce « vin de domaine » bourguignon de Pierre Girardin proviennent de cinq parcelles, dont trois directement à Meursault. L'âge moyen des vignes est de 35 ans, ce qui est remarquable. Après des vendanges manuelles rigoureuses, le jeune vin est élevé dans des fûts de bois de 456 litres, le double de la taille des pièces habituelles en Bourgogne, car Pierre veut réduire au maximum l'influence du bois, la fraîcheur et la minéralité doivent être au premier plan. Le résultat est un chardonnay puriste de la meilleure qualité et une entrée grandiose dans le monde magique du vin de Pierre Girardin.
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'un 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):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1063422

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

Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay
PVG Pierre Girardin

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

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