



## Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Prestigioso Premier Cru

### Beschreibung:

Circondato da numerosi grands crus, Les Suchots è il più grande premier cru della denominazione Vosne-Romanée e produce regolarmente Borgogna rossi di qualità eccezionale. Molti produttori di spicco possiedono appezzamenti qui, tra cui Pierre Girardin. Le sue viti di Pinot Nero hanno più di settant'anni e si trovano nel settore Grand Suchots, che confina con il Grand Cru Richebourg. I terreni sono coltivati con metodo biologico. Dopo la vendemmia, i frutti vengono vinificati a grappolo intero con i lieviti del vigneto, quindi maturano per tre mesi in vasche d'acciaio e per dodici mesi in botti di legno nuove. Un vero e proprio favorito tra gli appassionati di Pinot!

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Cnuit

**Produzent:** PVG Pierre Girardin

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1117623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19/20                                                                                                                                                 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |