



Echezeaux

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Beschreibung:

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:	12.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1376423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	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.