



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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1376423

Bild folgt

Photo à venir

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.