



Bienvenues-Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Potenza e raffinatezza al massimo livello

Descrizione:

Bienvenues-Bâtard-Montrachet è uno dei più splendidi Grand Cru della Côte de Beaune, un vigneto che unisce la potenza del Bâtard-Montrachet a una finezza eccezionale. Le parcelle sono situate in alto sul pendio, su terreni brulli e gessosi che conferiscono a questo Chardonnay una precisa tensione tra frutto e mineralità e un'eleganza quasi senza peso: L'intensità è impareggiabile, ma non perde mai il suo equilibrio. Pierre Girardin affronta questo Grand Cru con il massimo rispetto. L'invecchiamento viene effettuato con un uso limitato e molto ponderato di legno nuovo, quanto basta per sostenere la struttura, la lunghezza e la consistenza del vino senza mascherarne la potente energia naturale.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Beaune

Produttore: PVG Pierre Girardin

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1409223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bienvenues-Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.