



Vosne-Romanée AOP

La Colombière, PVG Pierre Girardin

Eleganza profumata dal cuore di Vosne

Descrizione:

Il Vosne-Romanée La Colombière di Pierre Girardin proviene da una parcella tradizionale nel centro del villaggio di Vosne - una località nota per i Pinot Nero particolarmente fini, profumati e armoniosi. I terreni sono costituiti da un mosaico di argilla calcarea, pietre fini e strati di ghiaia più antichi. Questo sottosuolo produce vini caratterizzati non tanto dalla potenza quanto dalla finezza, dall'equilibrio e da una calda e sottile speziatura. La maturazione in botti di rovere francese, con l'uso ben dosato di botti nuove tipico di Pierre Girardin, sostiene la struttura e la consistenza senza togliere l'eleganza.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Nuits

Produttore: PVG Pierre Girardin

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1410123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vosne-Romanée AOP

La Colmbière
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.