



## Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Il piacere di un grand cru dall'aura minerale

### Beschreibung:

Il padre di Pierre, Vincent, è una figura molto nota in Borgogna. Ha trasmesso al figlio la sua passione per il vino e, cosa altrettanto importante, alcuni ettari ben posizionati. Pierre non solo ha scelto la biodinamica, ma ha anche ridotto la quantità di rovere nuovo, perché la freschezza del vino è più importante che mai in questi tempi di cambiamenti climatici. Il Grand-Cru di Pierre, proveniente dal vigneto Bâtard-Montrachet, colpisce per la sua fragranza profonda e floreale, quasi primaverile - con agrumi finissimi al palato e una salinità che irriga la bocca, si sente completamente sollevato, ma denso e corposo. Un'acidità fine, ferma e matura, fornisce il grip e l'equilibrio perfetto a questo classico Chardonnay.

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

### Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| <b>Paese di origine:</b> | Francia             |
| <b>Appellation:</b>      | Cbeau               |
| <b>Produzent:</b>        | PVG Pierre Girardin |
| <b>Allevamento:</b>      | 18 Mesi in barrique |
| <b>Viticultura:</b>      | Tradizionale        |
| <b>Vol. alcolici:</b>    | 13.5%               |
| <b>Varietà d'uva:</b>    | 100% Chardonnay     |
| <b>Artikelnummer:</b>    | 0356019             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                  |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 20/20              |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Chardonnay          |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale             |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique      |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                    |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 9 e 12 gradi |