



Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay, PVG Pierre Girardin

Un grande vino di base

Beschreibung:

Le uve per il "vino del domaine" di Borgogna di Pierre Girardin provengono da cinque parcelle, tre delle quali direttamente a Meursault. L'età media delle viti è di ben 35 anni. Dopo una rigorosa vendemmia manuale, il vino giovane viene affinato in botti di legno da 456 litri, due volte più grandi delle solite botti di Borgogna, perché Pierre vuole ridurre il più possibile l'influenza del legno; freschezza e mineralità devono essere in primo piano. Il risultato è uno Chardonnay purista di altissima qualità e un ingresso in grande stile nel magico mondo dei vini di Pierre Girardin.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi dorati. Naso di frutti gialli e drupacee, con note di roccia liquida ed erbe selvatiche. Magnifico e succoso al palato nervoso, con aromi di pesca, lime e Golden Delicious, un accenno di menta, spezie ariose e sottili tocchi minerali di calcare. È un vino di grande eleganza, succoso e delizioso, con uno stile chiaro e preciso e un tocco salino finissimo.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Borgogna

Produzent: PVG Pierre Girardin

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.9%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1063421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	11.9%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi