



## Pommard AOP Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Delikat und intensiv zugleich

**Descrizione:**

Dieser Pinot Noir stammt aus einem der höchstgelegenen Weinberge von Pommard – eine kühle Südlage mit sehr steinigen Böden. Die Reben sind älter als vierzig Jahre und bringen von Natur aus nur wenige Trauben mit guter aromatischer Konzentration hervor. Vergoren mit einheimischen Hefen, ausgebaut im Edelstahl und Holz, wobei der Anteil neuer Fässer sehr klein ist, damit die delikate Frucht vollendet zum Ausdruck kommt.

**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 Beaune

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero articolo:** 1063821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Pommard AOP Les Vignots**

PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.