



Clos de Vougeot

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Il Grand Pinot della giovane stella della Borgogna

Beschreibung:

Clos de Vougeot è uno dei vigneti più famosi della sottoregione Côte de Nuits, nel nord della Borgogna, e il secondo Grand Cru più famoso di tutta la Côte d'Or dopo Corton. Il vigneto è suddiviso in 100 diverse parcelle, piantate esclusivamente a pinot nero - le viti di Pierre Girardin, che hanno più di quarant'anni, crescono nella parte alta del clos, che offre la vista migliore. Le viti di Pierre Girardin, di oltre quarant'anni, crescono nella parte alta del vigneto, che non solo offre il miglior sottosuolo con terreni calcarei silicei, ma beneficia anche del sole mattutino grazie alla sua dolce esposizione a est. Con una precisione impressionante, il giovane enologo esalta il terroir di Clos de Vougeot con un pinot nero che è determinato tanto da un frutto perfettamente sviluppato quanto da eleganza e setosità.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cnuit
Produttore:	PVG Pierre Girardin
Allevamento:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1064019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 90-93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.