



Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Potenziale eccezionale

Beschreibung:

Pierre Girardin sa anche come fare il pinot nero - e come! Champeaux è il premier cru-climat più settentrionale di Gevrey-Chambertin. Questo sito scosceso di circa sette ettari si erge al di sopra del terreno più pianeggiante e produce Borgogna rossi ricchi e strutturati. Il pendio è rivolto a est, quindi le viti sono sempre esposte al sole del mattino, ma sono ombreggiate nel pomeriggio, conferendo al terroir di Champeaux un clima leggermente più fresco. I terreni del vigneto sono costituiti da una miscela di argilla e calcare, ma sono molto più rocciosi e sassosi rispetto al sud della Côte d'Or, il che si traduce certamente in una bassa fertilità delle piante, ma in una meravigliosa concentrazione naturale dei vini.

Degustationsnotiz:

Porpora scuro molto potente. Sottili sentori di tostatura arricchiscono il magnifico bouquet con ricche note di prugne stufate, frutti rossi, erbe selvatiche e fogliame umido. Al palato è rotondo, virile e denso, caratterizzato da frutti neri, con complessità e pienezza. Le note tipiche del terroir e la profonda succosità caratterizzano questo premier cru dalla struttura fantastica fino al finale.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1117520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi 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.