



Richebourg Grand Cru AOP

PVG Pierre Girardin

Eine der berühmtesten Lagen der Welt

Descrizione:

Richebourg ist eine von sechs legendären Einzellagen in der Gemeinde Vosne-Romanée. Die Trauben für diesen Grand Cru von Pierre Girardin stammen aus der biologisch bewirtschafteten Parzelle "Les Verroilles", die ein etwas kühleres Mikroklima besitzt. Die Rebstöcke sind älter als 50 Jahre und bringen einen vollmundig-muskulösen Pinot mit tiefer, mineralischer Eleganz hervor – vergoren mit einheimischer Hefe, ausgebaut im Holz und im Edelstahl, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

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

Denominazione: Côte de Nuits

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1179320

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Richebourg Grand Cru AOP

PVG Pierre Girardin

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 20/20
Uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5%
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.