



## Givry AOC

Cellier des Dames

Aus der Lage "Champ la Dame"

### Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt von einer Parzelle im Zentrum des Dorfes Givry. Die durchschnittlich 45 Jahre alten Reben wachsen in Hanglage mit Ausrichtung nach Osten und Südosten auf tiefgründigen, lehm- und kalkhaltigen Böden. Nach der manuellen Ernte und der anschliessenden Sortierung der Trauben folgt die Gärung mit einheimischen Hefen im Edelstahl, bevor 8 Monate Reifung in französischen Eichenfässern (30% neu) für die perfekte Verfeinerung und eine geschliffene Tanninstruktur sorgen.

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Côte Chalonnaise

**Allevamento:** 8 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1259321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Givry AOC**

Cellier des Dames

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia  |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 91/100, Score 18/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir  |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale   |
| <b>Allevamento:</b>   | 8 Mesi in barrique   |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |