



## Vosne-Romanée AOC

PVG Pierre Girardin

Un classico moderno della Côte d'Or

**Descrizione:**

Con una serie di grands crus leggendari come La Tache e Richebourg, la denominazione Vosne-Romnée esprime al meglio il carattere del pinot nero. Sebbene le uve di questo pinot Pierre Girardin provengano "solo" da parcelle del Village, esso mostra tutta la grandezza del terroir e combina il tradizionale carattere borgognone con una precisione moderna e una chiarezza affascinante. Gli intensi aromi di bacche scure, terra speziata e legno discreto ne fanno un Borgogna per intenditori esigenti.

**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 Nuits

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero articolo:** 1276421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Vosne-Romanée AOC**

PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<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.