



## 2019 Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Una bottiglia di pinot

### Descrizione del vino:

Situato appena sotto i Grands Crus di Chambertin e Clos de Bèze, famosi in tutto il mondo, questo vigneto è piantato con viti di Pinot Nero di oltre 65 anni, che producono rese molto basse. Il Grand Cru più piccolo del comune si estende su appena 2,7 ettari di terreno ed è situato su un pendio leggermente esposto a nord-est. Di conseguenza, le viti ricevono meno sole al mattino e le uve maturano più lentamente rispetto agli altri terroir grand cru. Di conseguenza, questo Borgogna è incredibilmente fine al naso ed estremamente equilibrato al palato. La frutta raccolta a mano viene fatta fermentare a grappolo intero con lieviti indigeni, prima che il vino venga affinato per quasi un anno e mezzo in piccole botti (100% nuove), prima di essere imbottigliato senza alcun tipo di affinamento o filtrazione.

### 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.

### Consigli per il consumo:

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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Pierre Vincent Girardin
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1117719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Griotte-Chambertin**

Grand Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Viticultura:** Tradizionale

**Vinificazione:** in barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

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