2020 Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Potenziale eccezionale

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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.
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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Pierre Vincent Girardin
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1117520

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch