



2021 Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay, PVG Pierre Girardin

Un grande vino di base

Descrizione del vino:

Le uve per il "vino del domaine" di Borgogna di Pierre Girardin provengono da cinque parcelle, tre delle quali direttamente a Meursault. L'età media delle viti è di ben 35 anni. Dopo una rigorosa vendemmia manuale, il vino giovane viene affinato in botti di legno da 456 litri, due volte più grandi delle solite botti di Borgogna, perché Pierre vuole ridurre il più possibile l'influenza del legno; freschezza e mineralità devono essere in primo piano. Il risultato è uno Chardonnay purista di altissima qualità e un ingresso in grande stile nel magico mondo dei vini di Pierre Girardin.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi dorati. Naso di frutti gialli e drupacee, con note di roccia liquida ed erbe selvatiche. Magnifico e succoso al palato nervoso, con aromi di pesca, lime e Golden Delicious, un accenno di menta, spezie ariose e sottili tocchi minerali di calcare. È un vino di grande eleganza, succoso e delizioso, con uno stile chiaro e preciso e un tocco salino finissimo.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Borgogna

Sottoregione:

Borgogna

Produttore:

Pierre Vincent Girardin

Valutazioni:

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

11.9 %

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

1063421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay
PVG Pierre Girardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	11.9 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi