



2021 Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Pierre Vincent Girardin
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1117521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.