



2021 Griotte-Chambertin

Grand 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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Pierre Vincent Girardin
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1117721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP

PVG Pierre Girardin

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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