



Chassagne-Montrachet AOP Blanc

Les Chênes, PVG Pierre Girardin

Minimalismus und Präzision: Girardins Interpretation von Les Chênes

Beschreibung:

Les Chênes in Chassagne-Montrachet ist eine kleine, hochgeschätzte Lage mit kalkreichen, gut drainierten Böden, die Chardonnays hervorbringt, die zugleich straff, mineralisch und fein nuanciert wirken – ein Terroir, das seine Eleganz mit subtilem, aber nachdrücklichem Ausdruck vermittelt. Pierre Girardin arbeitet hier – wie in all seinen Lagen – mit einem kompromisslosen Fokus auf Reinheit: niedrige Erträge, penibel selektierte Trauben und eine Vinifikation, die sich durch minimale Eingriffe und maximale Präzision auszeichnet. Der Ausbau erfolgt in französischen Fässern, mit sehr fein dosiertem Einsatz neuer Eiche, um Struktur, Textur und Länge zu unterstützen, ohne die natürliche Aromatik des Crus zu überlagern.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1409523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOP Blanc

Les Chênes
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.