



Chassagne-Montrachet

La Romanée 1er Cru AOP Blanc, PVG Pierre Girardin

Höhenlage + Bodenfokus = Chassagne-Energie pur

Beschreibung:

Der Chassagne-Montrachet La Romanée von Pierre Girardin stammt aus einer der höchstgelegenen Premier-Cru-Parzellen der Gemeinde. Der Weinberg befindet sich am oberen Hang von Chassagne, wo die Böden deutlich karger werden und der Kalkstein fast unmittelbar an die Oberfläche tritt. In dieser exponierten Lage entsteht ein Chardonnay, der weniger von Fülle lebt als von kristalliner Präzision, straffer Textur und einer klaren, salzigen Mineralität. Der Nachhall ist lang, kühl und kalkig, und trägt jene charakteristische Ruhe in sich, die große Lagen der Côte de Beaune auszeichnet.

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:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1409623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

La Romanée 1er Cru AOP Blanc
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.