



Chassagne-Montrachet

Les Vignes Blanches 1er Cru AOP Blanc, PVG Pierre Girardin

Chardonnay in Perfektion: Spannung, Tiefe und kalkige Finesse

Beschreibung:

Der Chassagne-Montrachet Les Vignes Blanches von Pierre Girardin entstammt einer 1er-Cru-Lage, die für ihre Verbindung aus kalkreicher Mineralität und feiner, reifer Frucht bekannt ist. Die Parzelle liegt in einem leicht erhöhten Abschnitt zwischen den klassischen Premier-Cru-Zonen von Chassagne und Puligny, wo ein Mikroklima herrscht, das Kühle, Präzision und Spannung in gleicher Weise fördert wie Substanz und aromatische Tiefe.

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: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1409723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Les Vignes Blanches 1er Cru AOP Blanc
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.