



Pommard

Les Rugiens-Bas 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Kraft vom Terroir, Eleganz von der Vinifikation

Beschreibung:

Die 1er-Cru-Lage Les Rugiens-Bas gilt als eines der besten Terroirs der Gemeinde Pommard. Die Parzelle liegt am Hangfuß auf kalkhaltigen, eisenreichen Böden, die typischerweise sehr strukturierte und kraftvolle Pinot Noirs mit dunkler Frucht hervorbringen. Ein Premier Cru mit präsender Struktur und exzellentem Reifepotenzial – klassisch Pommard, aber von Pierre Girardin mit moderner Handschrift interpretiert.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1409823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Rugiens-Bas 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.