



2019 Clos de Vougeot

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Il Grand Pinot della giovane stella della Borgogna

Descrizione del vino:

Clos de Vougeot è uno dei vigneti più famosi della sottoregione Côte de Nuits, nel nord della Borgogna, e il secondo Grand Cru più famoso di tutta la Côte d'Or dopo Corton. Il vigneto è suddiviso in 100 diverse parcelle, piantate esclusivamente a pinot nero - le viti di Pierre Girardin, che hanno più di quarant'anni, crescono nella parte alta del clos, che offre la vista migliore. Le viti di Pierre Girardin, di oltre quarant'anni, crescono nella parte alta del vigneto, che non solo offre il miglior sottosuolo con terreni calcarei silicei, ma beneficia anche del sole mattutino grazie alla sua dolce esposizione a est. Con una precisione impressionante, il giovane enologo esalta il terroir di Clos de Vougeot con un pinot nero che è determinato tanto da un frutto perfettamente sviluppato quanto da eleganza e setosità.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Pierre Vincent Girardin
Valutazioni:	Jasper Morris 90–93/100, Score 19/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1064019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 90–93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.