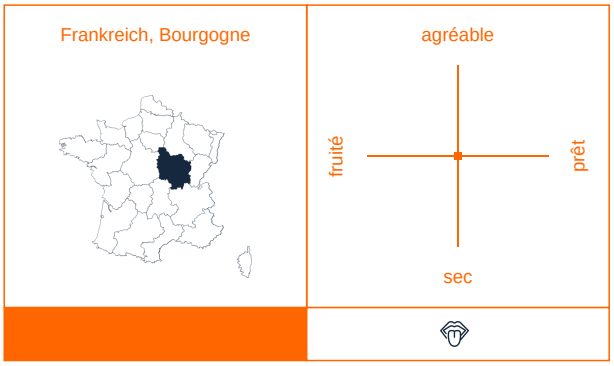
GRIOTTE-CHAMBERTIN GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2021



Déguster un Grand Cru de JOSEPH DROUHIN est toujours un moment très particulier, un événement. Le vignoble du cru GRIOTTE-CHAMBERTIN ne mesure pas même 3 ha, mais ses vins sont devenus de véritables mythes. Au bouquet, les arômes fruités très prometteurs (de griottes, mais pourrait-il en être autrement !) sont sublimes et invitent au rêve. Par son harmonie, sa finesse et sa cohérence, ce grand vin acquiert une dimension exceptionnelle. La finale reflète toutes ces qualités de la façon la plus impressionnante qui soit.



Pinot Noir

Maturité optimale: 8 - 15 Années

Pendant 20 à 24 mois en pièce (fût de chêne français dune capacité de 228 litres)

griotte

pâtés / terrines, volaille, fromages, veau

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VDI MIGROS partner