



Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Commaraine

Einer der prestigeträchtigsten Premiers Crus von Pommard

Description:

Dieser Pommard stammt von einem der aristokratischsten Weingüter an der Cote d'Or – die Geschichte des Châteaux reicht bis ins Jahr 1112 zurück. Die kleine, biodynamische bewirtschaftete Monopollage "Clos de la Commaraine" liegt auf der Nordseite der Appellation, auf der Beaune zugewandten Seite und bringt aussergewöhnliche elegante und seidige Weine von grosser Raffinesse und einer schönen Ausgewogenheit hervor. Besitzt enormes Lagerpotenzial!

Profile aromatique:

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France
Appellation: Côte de Beaune
Producteur: Monopole
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Teneur en alcool: 13.5%
Raisins: 100% Pinot Noir
N° article: 1066623

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC
Monopole

Pays d'origine: France
Classifications: Decanter 95/100, Jasper Morris 93-96/100,
Score 18.5/20
Raisins: 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.