



Volnay

Les Grands Champs, Domaine Poulleau Père & Fils

Un excellent 1er cru de la fameuse Côte d'Or

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe rouge rubis, aux bords légèrement lumineux. Une belle alternance de baies, telles que des airelles rouges, et de framboises sauvages aux notes relevées, qui rappellent le pain d'épices. Une note de sous-bois. Amorce fluide, relayée par un arôme Pinot noir caractéristique, très bon équilibre et belle concentration du fruit ; une note fraîche agréable qui soutient l'arôme à merveille ; De délicates notes de grillés dans une finale persistante et légèrement épicée.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Domaine Poulleau Père & Fils
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0497217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Volnay

Les Grands Champs
Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.