



## Volnay AOC

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Cbeau
<b>Produzent:</b>	Domaine Poulleau Père & Fils
<b>Eleavage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0497219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Volnay AOC

Les Grands Champs  
Domaine Poulleau Père & Fils

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.