

# **Volnay AOC**

Les Mitans, Les Parcellaires de Saulx

### Beschreibung:

#### **Degustationsnotiz:**

Couleur : Rouge rubis clair avec des tons grenat clair. Nez : Raffiné avec des notes de groseilles rouges, de rose et de pivoine. Goût : Concentré et complexe, s'exprime de manière délicate et nuancée, épicé et fruité, avec de délicats arômes fumés et grillés qui apportent de la complexité.

#### Accompagne idéalement:

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.

#### 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:** Les Parcellaires de Saulx

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028 Cépage(s): Pinot Noir Artikelnummer: 1352017

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

# **Volnay AOC**

Les Mitans

Les Parcellaires de Saulx

Herkunft: France
Cépage(s): Pinot Noir
A boire: jusqu'en 2028

**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.