



2017 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Une trouvaille de Côte de Beaune

Description:

C'est à Volnay que sont produits «les meilleurs vins rouges de la Côte de Beaune» (Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2016), et ce domaine familial encore peu connu pour l'instant en a fait sa spécialité.

Note de dégustation:

Rouge rubis lumineux avec des reflets violets. Bouquet de framboises sauvages mûres et de fraises, avec de subtils arômes toastés et de légères notes fumées. Bouche fondante, charnue, dévoilant un beau fruité. Magnifiques tannins d'une grande finesse, un vin incroyablement harmonieux et séduisant, avec une légère note épicée persistante.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Poulleau
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0497117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.