



2017 Volnay

Les Grands Champs, Domaine Poulleau Père & Fils

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

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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 |
| Région: | Bourgogne |
| Sous-région: | Côte de Beaune |
| Producteur: | Poulleau |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2030 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 0497217 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Volnay

Les Grands Champs
Domaine Poulleau Père & Fils

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.