



## 2018 Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Belleville

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Belleville
<b>Notation(s):</b>	Decanter 93/100, J. Robinson 17/20, Parker 91–93/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1066618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pommard**

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC  
Monopole  
Domaine Belleville

**Origine:** France  
**Notation(s):** Decanter 93/100, J. Robinson 17/20, Parker 91–93/100  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.