



## 2019 Aloxe-Corton AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

**Accompagne idéale:**

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du bœuf 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Poulleau
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0714519

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

Taille: A7 74x105

### **Aloxe-Corton AOC**

Domaine Poulleau Père & Fils

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.