



2019 Volnay AOC

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):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0497219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Volnay AOC

Les Grands Champs
Domaine Poulleau Père & Fils

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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.