



2016 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:

Rubis brillant aux délicats reflets violets. Bouquet enivrant de framboises et de fraises, où viennent se greffer de délicates nuances toastées, de caramel et de violettes. La bouche fluide et harmonieusement veloutée révèle une belle intensité de fruit ainsi que des notes de terroir. C'est un vin charnu et rond avec de beaux arômes de violettes, de groseilles, de framboises et de prunes et dont la très longue finale s'agrément de délicates touches fumées.

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:	Domaine Poulleau Père & Fils
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0497116

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
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.