



2015 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Un village mondialement réputé pour son Pinot Noir

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:

Rouge resplendissant aux reflets violets. Au nez des senteurs de framboises sauvages et de fraises se marient aux fines touches torréfiées et fumées. La bouche est fluide et charnue et révèle l'abondance de fruits typique de ce grand millésime. Une très belle harmonie pour un grand vin d'un magnifique terroir, aux tannins racés et aux touches épicées persistantes.

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:	Poulleau
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0497115

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
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.