



2016 Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Note de dégustation:

Rubis brillant aux reflets violets. Merveilleux parfum de griottes et de framboises des bois - complété par de subtiles écorces d'orange et de la cannelle. En bouche, les arômes sont frais et vifs, et rappellent les fruits rouges - complétés par une fraîcheur fondante ; de délicates notes toastées accompagnent la pureté du fruit.

Accompagne idéale:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinard ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bourgogne |
| Sous-région: | Bourgogne |
| Producteur: | Domaine Poulleau Père & Fils |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Elaboration: | 14 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Emballage: | Carton de 6 |
| Référence: | 0721916075C6100 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

| | |
|--------------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Traubensorte(en): | 100% Pinot Noir |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elaboration: | 14 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 12.5 % |
| Service: | Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés |