# 2015 Chorey-les-Beaune AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

**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 dûre 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):** | |
| **Elevage:** | 12 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 13.0 % |
| **Apogée:** | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| **Cépage(s):** | 100% Pinot Noir |
| **Référence:** | 0890815 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Chorey-les-Beaune AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | |
| **Cépage(s):** | 100% Pinot Noir |
| **Apogée:** | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 12 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 13.0 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch