



2017 Volnay AOC

Les Mitans, Les Parcellaires de Saulx

Note de dégustation:

Couleur : Rouge rubis clair avec des tons grenat clair. Nez : Raffiné avec des notes de groseilles rouges, de rose et de pivoine. Goût : Concentré et complexe, s'exprime de manière délicate et nuancée, épicé et fruité, avec de délicats arômes fumés et grillés qui apportent de la complexité.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Les Parcellaires de Saulx
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Pinot Noir
Référence:	1352017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Volnay AOC

Les Mitans

Les Parcelles de Saulx

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s): Pinot Noir

Apogée: jusqu'en 2028

Vol. alcool: 13.5 %

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
déguster.