



2016 Volnay

Chanlin 1er Cru AOC, Domaine Poulleau Père & Fils

Un excellent 1er cru de la fameuse Côte d'Or

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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:	Poulleau
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0497216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Volnay

Chanlin 1er Cru AOC
Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
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 décanner.