



Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Commaraine

Einer der prestigeträchtigsten Premiers Crus von Pommard

Descrizione:

Dieser Pommard stammt von einem der aristokratischsten Weingüter an der Cote d'Or – die Geschichte des Châteaux reicht bis ins Jahr 1112 zurück. Die kleine, biodynamische bewirtschaftete Monopollage "Clos de la Commaraine" liegt auf der Nordseite der Appellation, auf der Beaune zugewandten Seite und bringt aussergewöhnliche elegante und seidige Weine von grosser Raffinesse und einer schönen Ausgewogenheit hervor. Besitzt enormes Lagerpotenzial!

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Côte de Beaune

Produttore: Monopole

Produzione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1066623

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC
Monopole

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Decanter 95/100, Jasper Morris 93-96/100,
Score 18.5/20

Uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 18 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.