



Volnay

Les Grands Champs, Domaine Poulleau Père & Fils

Un eccellente 1er cru della famosa Côte d'Or

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino, con bordi leggermente luminosi. Bell'alternanza di frutti di bosco, come i mirtilli rossi, e lamponi selvatici con note speziate che ricordano il pan di zenzero. Un accenno di sottobosco. Inizio fluido, seguito da un caratteristico aroma di Pinot Nero, ottimo equilibrio e buona concentrazione di frutta; una piacevole nota fresca che sostiene meravigliosamente l'aroma; delicate note di tostatura in un finale persistente e leggermente speziato.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cbeau
Produttore:	Domaine Poulleau Père & Fils
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnnummer:	0497217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Volnay

Les Grands Champs
Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.