



Pommard

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

Einer der prestigeträchtigsten Premiers Crus von Pommard

Beschreibung:

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!

Degustationsnotiz:

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: 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: Monopole

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 1066620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC
Monopole

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 90-94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 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 deccantarlo.