

2018 Pommard

Clos des Epeneaux Monopole, 1er Cru AOC, Comte Armand-Domaine des Epeneaux



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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Comte Armand - Domaine des Épeneaux
Valutazioni:	Score 18.5/20, Jasper Morris 95/100, Parker 93–95/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1092518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Clos des Epeneaux Monopole
1er Cru AOC
Comte Armand-Domaine des Epeneaux (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: Score 18.5/20, Jasper Morris 95/100, Parker 93–95/100
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.