



2019 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Una scoperta della Côte de Beaune

Descrizione del vino:

La Côte de Beaune, che occupa la parte meridionale della famosa Côte d'Or, è uno dei vigneti più noti della Borgogna. Il Domaine Poulleau, i cui Pinot Nero hanno già vinto numerosi premi, si trova a Volnay, un comune vicino alla città di Beaune. I vini sono maturati in botti di rovere tradizionali.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bellissimo bouquet di bacche rosse, con lamponi e fragole e sottili note tostate, affumicate, minerali e speziate. Al palato è estremamente fruttato, con deliziosi aromi carnosi di frutta e spezie. I tannini sono giovani, molto fini e teneri, e l'acidità è armoniosamente integrata. Sentori di erbe aromatiche sul lungo finale.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Poulleau
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0497119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.