



2020 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: | Jasper Morris 90–94/100 |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Numero di articolo: | 1092520 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

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

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Jasper Morris 90–94/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |