



## 2020 Pommard

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

**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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Beaune
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	Jasper Morris 90–94/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1066620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pommard**

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC  
Monopole  
Domaine Commaraine

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Jasper Morris 90–94/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** 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.