2021 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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	
Valutazioni:	J. Robinson 18/20, Neal Martin 90–92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1066621

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC
Monopole
Domaine Commaraine

Origine:	Francia
Valutazioni:	J. Robinson 18/20, Neal Martin 90–92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch