



2017 Volnay AOC

Les Mitans, Les Parcelles de Saulx

Nota di degustazione:

Colore: rosso rubino brillante con leggeri toni granati. Profumo: Raffinato con note di ribes rosso, rosa e peonia. Sapore: Concentrato e complesso, si esprime in modo delicato e sfumato, speziato e fruttato, con delicati sapori affumicati e tostati che apportano complessità.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Les Parcelles de Saulx
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Numero di articolo:	1352017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Volnay AOC

Les Mitans
Les Parcelles de Saulx

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Pinot Noir

Maturità: fino a 2028

Gradazione
alcolica: 13.5 %

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