

Pommard AC, Arthur Barolet 2016

Région viticole

France, Bourgogne

Cépage(s)

Pinot noir

Notes de dégustation

Apparence

Robe intense et colorée.

Nez

Généreux arômes, francs, fruités et épicés.

Palais

Vin harmonieux, tannique et puissant.

Vin et mets

Viandes en sauce, gibier et fromages.

Température de service

16 - 18°C

Garde

5 - 8 ans

Vinification

Vinification traditionnelle.

