



VOLNAY 2018 DOMAINE POTINET-AMPEAU

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% pinot noir

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat moyennement soutenue. Nez ouvert, évoquant des arômes de fruits rouges (cerises, framboises) avec juste une subtile touche boisée et épicée. Respectant les caractéristiques naturellement raffinées du cépage pinot noir, ce vin fruité, aux tanins soyeux, possède en bouche un équilibre remarquable et une finale harmonieuse.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des volailles rôties, un magret de canard ou un plateau de fromages de Bourgogne (Langres, Epoisses).

Commentaires du sommelier :

Les vins de Volnay sont réputés pour leur finesse et leur élégance. Cette bouteille incarne parfaitement ce style délicat. Le domaine Potinet-Ampeau a pour tradition de laisser mûrir ses vins au domaine avant de les commercialiser. Après six années de vieillissement, il devient accessible en dégustation et le domaine commence à le libérer pour le plus grand plaisir des amateurs.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

