



VOLNAY 1ER CRU " CLOS DES CHÊNES " 2008 DOMAINE POTINET-AMPEAU

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

Note de dégustation :

Robe rouge incarnat à reflets tuilés. Nez extraordinaire de complexité et de classe. Avec le temps, il a développé des notes de foin, de sous-bois qui se combinent magnifiquement bien avec des arômes de fruits à l'eau de vie comme la framboise ou le Kirsch. En bouche, c'est un vin délicat, aux tanins fondus et bien équilibrés. Long et persistant dans ses arômes, c'est un régal pour les papilles.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec du canard ou un gibier à plume (faisan, perdreau). Parfait avec un plateau de fromages de Bourgogne.

Commentaires du sommelier :

Quelle chance de pouvoir déguster un tel vin après plus de quinze années de vieillissement dans les caves de la propriété. Ce domaine tient à cœur de faire découvrir des grands vins de Bourgogne à leur apogée. Ce Clos des Chênes en fait partie ! Voici un Volnay totalement abouti, avec des tanins fondus et un bouquet d'évolution passionnant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

