



## VOLNAY 1ER CRU " CLOS DES CHÊNES " 2018 DOMAINE POTINET-AMPEAU

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

### Note de dégustation :

Vin de teinte rouge rubis brillante. L'aromatique est séduisante avec un magnifique caractère fruité. L'élevage parfaitement intégré complète cette intense corbeille de fruits rouges et noirs (cerises, mûres). En bouche, ce vin possède matière et concentration tout en offrant des tanins soyeux et déjà bien fondus. Le caractère fruité est présent et persistant durant toute la finale longue et raffinée.



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



Viande rosée comme un magret de canard aux cerises ; ou avec un gibier délicat tel un filet de biche aux aïrelles. Également après vieillissement, un plateau de fromages de Bourgogne (Langres, Epoisses).

### Commentaires du sommelier :

Issu d'une des parcelles les plus prisées de Volnay, ce 1er Cru Clos des Chênes tient absolument toutes ses promesses. Intensité, matière, gourmandise, tout y est pour créer un moment d'exception.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

