



## 2021 Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Commaraine

**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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

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

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Borgogna

**Sottoregione:** Côte de Beaune

**Produttore:**

**Valutazioni:** J. Robinson 18/20, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.5 %

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 1066621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pommard**

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC  
Monopole  
Domaine Commaraine

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** J. Robinson 18/20, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 12.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.