



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Naam</b>               | Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine  |
| <b>Artikelnummer</b>      | 1598   |
| <b>Type</b>               | rood   |
| <b>Land</b>               | Frankrijk  |
| <b>Regio</b>              | Bourgogne  |
| <b>Producent</b>          | Pierre André Corton  |
| <b>Druivenras(sen)</b>    | Pinot Noir   |
| <b>Optimaal op dronk</b>  | 15 - 20 jaar   |
| <b>Serveertemperatuur</b> | 15 - 16° C   |
| <b>Verpakkingseenheid</b> | 6 flessen in houten kist   |
| <b>Wijnstijl</b>          | Rood droog – krachtig, intens, complex   |
| <b>Proefnotitie</b>       | Rijke en geconcentreerde Bourgogne. Zeer krachtige, complexe neus. Veel concentratie met een breed palet van fruit en rokerige nuances. Hint van muskus en leer. Warme, open, zelfs bijna zwoele aanzet met veel diepgang. Breed uitwaaiend en een rustieke ondertoon. Krachtige finale. |
| <b>Wijn en gerecht</b>    | Schapen- of geitenbout, geroosterd kalfsvlees met champignons, rijke, romige kaassoorten waaronder: Epoisse, rijpe camembert, Délice de Pommard. Ook bijzonder met fondant van chocola met frambozen.  |