



Pommard Clos Beauder Vieille Vigne

Produzent	Christophe Guillo
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Pommard AOC
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Preis CHF	40.00

Die besten Pommard sind der Inbegriff von Fruchtigkeit und Eleganz und sind sehr gut haltbar, wie der von Christoph Guillo produzierte Pommard Clos Beauder Vieille Vigne von der Domaine Le Bout du Monde sehr gut zeigt. Er hat eine komplexe Aromatik, die an delikate Kirschfrucht, rote Johannisbeeren und orientalisches Gewürz erinnert. Im Gaumen ist er saftig und seiden.