



Jean dénicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean dénicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean dénicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

Volnay 1er cru "Chanlin"

Domaine Buisson

2010

Volnay 1er cru "Chanlin"

Domaine Buisson

2010

Volnay 1er cru "Chanlin"

Domaine Buisson

2010

Vin fruité et capiteux. Bouquet intense aux arômes de cerise griotte et de cassis, mêlées à des notes de sous-bois. La bouche est ample et tannique, avec de la rondeur. Finale longue sur des notes épicées.

Vin fruité et capiteux. Bouquet intense aux arômes de cerise griotte et de cassis, mêlées à des notes de sous-bois. La bouche est ample et tannique, avec de la rondeur. Finale longue sur des notes épicées.

Vin fruité et capiteux. Bouquet intense aux arômes de cerise griotte et de cassis, mêlées à des notes de sous-bois. La bouche est ample et tannique, avec de la rondeur. Finale longue sur des notes épicées.

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.
Au sud de Pommard.

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.
Au sud de Pommard.

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.
Au sud de Pommard.

Type de sous-sol : marno-calcaire

Type de sous-sol : marno-calcaire

Type de sous-sol : marno-calcaire

Cépages : Pinot noir 100%

Cépages : Pinot noir 100%

Cépages : Pinot noir 100%

Elevage 18 mois en fûts de chêne, 1/3 de bois neuf.

Elevage 18 mois en fûts de chêne, 1/3 de bois neuf.

Elevage 18 mois en fûts de chêne, 1/3 de bois neuf.

A boire dès à présent. Apogée : Print.2016 Garde : 2018.
Servir à 16°C. A carafes 1/2h avant de servir.

A boire dès à présent. Apogée : Print.2016 Garde : 2018.
Servir à 16°C. A carafes 1/2h avant de servir.

A boire dès à présent. Apogée : Print.2016 Garde : 2018.
Servir à 16°C. A carafes 1/2h avant de servir.

A harmoniser avec :

- * un lapin à la moutarde
- * un chapon rôti
- * un navarin d'agneau printanier
- * un Camembert, un Brie de Meaux affiné

A harmoniser avec :

- * un lapin à la moutarde
- * un chapon rôti
- * un navarin d'agneau printanier
- * un Camembert, un Brie de Meaux affiné

A harmoniser avec :

- * un lapin à la moutarde
- * un chapon rôti
- * un navarin d'agneau printanier
- * un Camembert, un Brie de Meaux affiné

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés novembre 2012

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés novembre 2012

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés novembre 2012