



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Pommard
/
Melin

Région
Sous-Région

Bourgogne
Côte de Beaune

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Biologique

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Pinot noir
Manuelles
Traditionnelle
14 mois en fûts de chêne

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
7 à 10 ans
14°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rubis
Cassis, musc, chair de gibier
Souple
Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
Œufs en meurette
/
Osso Bucco de veau à la milanaise
Epaule d'agneau au cumin
Coq au vin
Epoisses, Livarot
/