



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Pommard
Les Perrières
Gaunoux

Région
Sous-Région

Bourgogne
Côte de Beaune

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Pinot Noir
Manuelles
Traditionnelle
nc

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
2 à 10 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rubis foncé
Epices, Fruits rouges, Prune, Minéralité
Puissant
Importante

Accords Mets/vin



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

/
Œufs brouillés aux truffes
/
Souris d'agneau au thym et romarin
Faisan, Filet de biche, Civet de lièvre
Gratin de confit de canard
Epoisses, Livarot, Soumaintrain
/