Naam	Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine
Artikelnummer	1598
Type	rood
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Producent	Pierre André
Druivenras(sen)	Pinot Noir
Optimaal op dronk	15 - 20 jaar
Serveertemperatuur	15 - 16° C
Verpakkingseenheid	6 flessen in houten kist
Wijnstijl	Rood droog – krachtig, intens, complex
Proefnotitie	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 uitwaaierend en een rustieke ondertoon. Krachtige finale.
Wijn en gerecht	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.