



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns argilo-calcaires souvent marneux

PRÉSENTATION

Pommard est l'une des plus célèbres communes de la Côte de Beaune et ne produit que des vins rouges. Les sols sont bruns/rouges riches en calcaires durs du piémont et donnent les vins parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne.

D'abord forteresse militaire du Duché de Bourgogne construite en 1298, le Château a subi d'importantes transformations au cours des siècles. La cuverie et la cave, bâtiment de 75 mètres de long construit en 1728, sont particulièrement remarquables et toujours en activité.

Les vins du Château de Dracy sont distribués par Albert Bichot depuis 1905 !

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet complexe associant des notes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis...) et de fleurs (violette, rose, pivoine...) à quelques touches de fût grillé et d'épices. Bouche riche et charnue soutenue par une structure aux tanins présents mais fondus. Un vin de caractère qui demeure élégant, avec une belle persistance aromatique.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges rôties ou en sauce au vin rouge

Fromages moyennement corsés à corsés

