



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns/rouges riches en calcaire durs du piémont



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.

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...) à de subtiles touches boisées, fumées et épicées. 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

