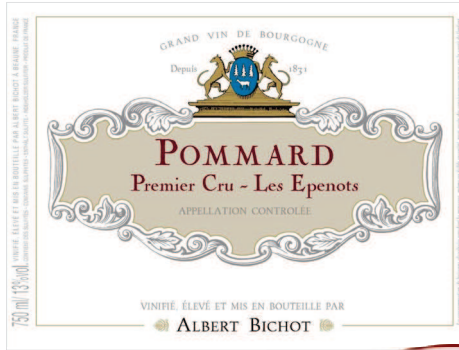


POMMARD 1ER CRU "LES EPENOTS"



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :
 Sols bruns/blonds,
 marno-calcaires

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 30 à 40 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Pommard est un terroir de vin rouge. Les vins de Pommard sont parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne. Ils sont plus puissants que leurs voisins de Beaune et Volnay. Le climat "Epenots" est situé à la limite de l'appellation Beaune. Cité parmi les 1ers crus les plus réputés du village, avec le climat des "Rugiens" au sud, il s'ouvre généralement plus vite que ce dernier.

Dégustation

Nez fin et rond, ample, aux effluves biens fondues de cerise, de fraise, de prune, aux épices subtiles et délicates. Sa bouche est chaleureuse où la cannelle et le boisé ressortent, la mâche est légère et le vin gouleyant.

Accords mets/vins

Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les plats en sauce au vin rouge, même un peu épicés. Il convient aux fromages classiques assez forts.

Service et garde

Servir à 18°C.

Vous pouvez garder ce vin de 5 à 10 ans voire davantage.

