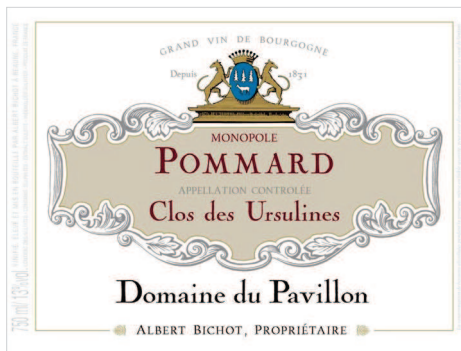


POMMARD "CLOS DES URSULINES" MONOPOLE - DOMAINE DU PAVILLON



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Parcelle de 3,75 ha
 Âge moyen : 30 à 40 ans
 Sols argilo-calcaires à marnes blanches

Vinification :

Vendange manuelle
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 20 à 30 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Le clos des Ursulines est situé à deux pas du centre de Pommard, véritable havre de paix parsemé de pins centenaires....nul doute que ce calme avait déjà enchanté les sœurs du couvent des Ursulines, premières propriétaires de ce domaine.

Monopole de presque 4ha, cette parcelle est située à la limite sud de Pommard, en direction de Volnay. Son terroir particulier apporte un démenti à l'idée, trop répandue, qu'un vin de Pommard est synonyme d'une certaine "masculinité".

Dégustation

Ce Pommard "Clos des Ursulines" développe au nez des arômes fruités de cerise, de cassis et de figes. Au fil des années, ses arômes évolueront vers des notes de café et de cuir. La bouche est pleine et ronde, sur des tannins bien mûrs et une matière riche mais sans lourdeur. Ce vin est puissant et structuré tout en restant subtil, élégant, soyeux, presque féminin de par sa proximité avec Volnay. Quant à la finale, elle est soyeuse et veloutée.

Accords mets/vins

Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les sauces au vin.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Ce vin peut être conservé entre 5 et 7 ans voire plus en cave.

