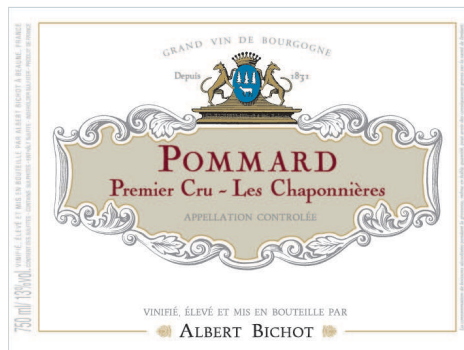


POMMARD 1ER CRU "LES CHAPONNIÈRES"



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :

Sols bruns/rouges riches en calcaire

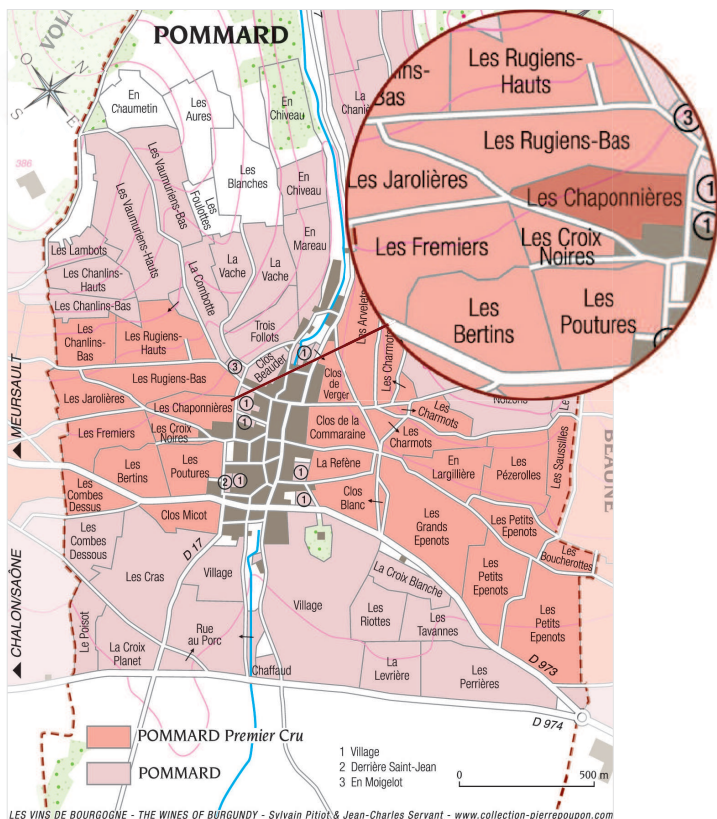
Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :

100 % en fûts de chêne
 20 à 30 % 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 Premier Cru les Chaponnières, jouxte le village de Pommard, au coeur même de l'appellation, là où les pentes sont douces et les vignes - exclusivement plantées en Pinot Noir - tournées vers l'est et un peu vers le sud. La parcelle des "Chaponnières" se situe juste en dessous des "Rugiens Bas", mais comme toujours en Bourgogne, proximité ne signifie pas similitude..



Dégustation

Au nez délicat, il développe des arômes de petits fruits, soutenus par des notes d'épices douces. Charpenté et élégant en bouche, ses tanins sont bien enrobés, accompagnés d'une légère touche boisée et accompagnent une belle persistance aromatique.

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 entre 16 et 17°C.

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