



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
 Sols bruns/rouges
 riches en calcaires durs du Piémont

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :
 100 % en fûts de chêne
 20 à 25 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

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. Ils sont plus puissants que leurs voisins de Beaune et on dit souvent que ce sont des vins masculins.

Dégustation

Le premier nez de ce Pommard est délicatement fumé-boisé, avec une évolution sur des notes fruitées de framboise et de prune légèrement épicées. D'une belle souplesse avec des tanins fondus mais bien présents, ce vin présente une belle minéralité sur un fruit de prune bien structuré et une belle persistance aromatique.

Accords mets/vins

Il est idéal avec les belles pièces de viandes rouges, les petits gibiers, les sauces au vin et les fromages délicats.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

