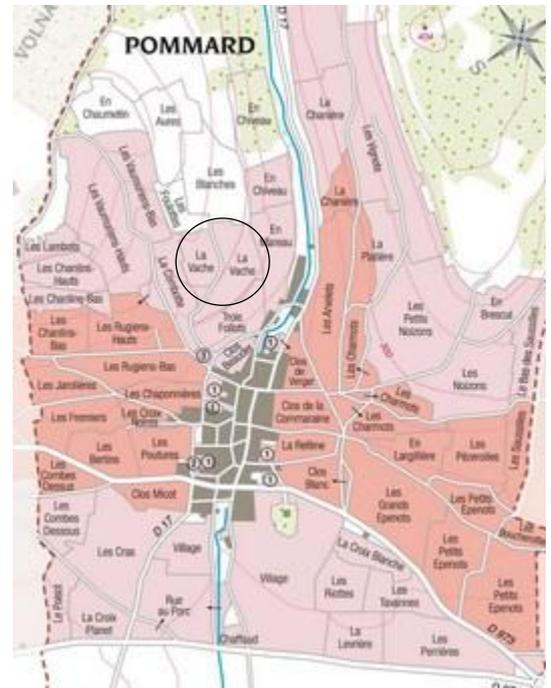


Pommard



Origines :

Cépage : Pinot Noir
Sol : Argilo calcaire
Taille : Guyot simple
Rendement : 48 hl/ha
Surface : 0.6 hectare
Lieu dit « La Vache »

Vinification :

Prefermentaire à froid 4 jours.
Fermentation alcoolique de 15 jours avec pigeage manuel.

Élevage :

12 mois en fût de chêne dont 40 % de fûts neufs.

Appréciation gustative :

Le sol très minéral de ce lieu dit donne un vin agréable et plutôt civilisé pour un Pommard.

On retrouvera toutefois les tanins un peu stricts du village en fin de bouche.

Tenue et conservation :

Peut se garder 7 à 10 ans.

Gastronomie :

Servir à 14 - 16 °C

Cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard, un interlocuteur indispensable. Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés.