MAISON FONDÉE EN 1860

P. Misserey

POMMARD

TERROIR
Pommard est l'une des appellations les plus célèbres de Bourgogne. Ce nom mythique a été synonyme de grand vin depuis le moyen-âge, époque où ces vignes de la Côte de Beaune appartenaient aux Ducs de Bourgogne. Les sols, bien drainés et composés d'argile et de calcaire, sont parfaits pour le Pinot Noir.

CEPAGE
100% Pinot Noir

VINIFICATION
Vendages manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Fermentation en cuve inox puis élevage en fûts de chêne pendant 15 à 18 mois, dont 30% en fûts neufs.

DEGUSTATION
Robe intense et brillante, rouge rubis.
Arômes complexes de petits fruits rouges et noirs (groseille, mûre, prune) et de notes de boisé vanillé, combinés à des senteurs de chocolat, de poivre et de cuir après quelques années de maturation.
Riche en bouche, il est puissant mais néanmoins délicat, les tanins sont très élégants et la finale bien persistante.

ACCORDS METS ET VIN
Idéal avec vos viandes corsées comme le gibier, l'agneau, ou une côte de bœuf. Il accompagnera aussi vos volailles et les viandes rouges grillées, et bien sûr les fromages de caractère.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERRVATION
A servir à 16°.
C'est un vin de longue garde, qui s'améliorera pendant 10 à 20 ans.

P. MISSEREY
6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France
Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16