



Aire de production

Appellation communale de la Côte de Beaune, en Côte d'Or, récoltée sur les parties délimitées du village de Pommard. Cette appellation s'étend sur 321,63 hectares uniquement en rouge dont 115,82 sont classés en Premier Cru.

Origine

Le sol est de type argilo-calcaire, mais sa nature varie énormément de village en village. Cela rend plus important que jamais le rôle de sélection que joue le viculteur au moment du choix des raisins.

Cépage

100% Pinot Noir

Vinification et élevage

Vinification sous bois suivi d'un élevage de 14 à 16 mois en fûts dont 20% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge cerise, cristallin et brillant.
NEZ : Complexe et puissant à dominantes fruitées (griotte, agrumes, figue fraîche) avec des notes de sous-bois et d'épices.
PALAIS : Puissante et corsée. Saveurs de cerise et d'épices. Structure très charpentée aux tannins fondus. Equilibre magnifique. Les Pommard sont des vins fermes, avec beaucoup de couleur et un bouquet intense.

Accords mets et vins

Idéal avec un pavé de bœuf, les volailles en civet, les gibiers et les fromages comme l'Époisses, l'ami du Chambertin, le Nuits d'Or ou le Comté.

Service

14 à 16°C

Potentiel de garde

5 à 12 ans