

POMMARD

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

Le vin est issu de plusieurs parcelles de Pommard réparties sur 2 climats jouxtant le premier cru des Épenots. Les sols de Pommard sont argilo-calcaires et sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.

Dégustation

D'une robe rubis profond, ce vin dévoile un nez puissant, fruité et épicé. La bouche, exprime une belle concentration de fruits noirs tout en étant structurée et harmonieuse.

Service

Vous pouvez commencer à le consommer dès 2 ans de bouteille mais c'est un vin qui peut se garder jusqu'à 10 ans. Température idéale de service : 15 à 16°C

Accords mets-vins

Ce vin s'associera parfaitement aux viandes rouges et aux plats en sauce mais il accompagne aussi joliment les viandes de caractère ou maturées, braisées ou rôties.

