



POMMARD 1ER CRU "LES CHARMOTS"

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Guyot simple. Ces 30 ares ont été plantés en 1952 et 1990.

Détails

Issu de deux petites parcelles situées en plein coteau et qui dominent de leur hauteur les 1er Cru Epenots. Ces vignes plantées en 1952 et en 1990 sont idéalement exposées au soleil levant, sur un sol très pentu et peu profond.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piegeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 40 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 18 à 19 mois d'élevage.

Particularité

Le vin présente une couleur grenat, un nez de fruits noirs, cassis, myrtille qui évolue sur des notes de torréfaction. La bouche est ample sur une structure ronde et délicate, sans dureté tannique.

A boire entre 5 et 15 ans.

Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Vous avez dit charmeur, ce vin l'est assurément. Un caractère qui s'affirme avec les années ainsi qu'une texture charnue le prédestine aux viandes comme le gibier à poil, les côtelettes de chevreuil, le râble de lièvre. Pour les fromages, choisissez le munster, le maroilles.

Conseils

Jeune, ce vin porte une robe cerise noir et offre au palais le charme croquant du raisin frais, il saura vous amadouer avec un Faisan aux Pommes.