

Pommard « Les 3 Climats »

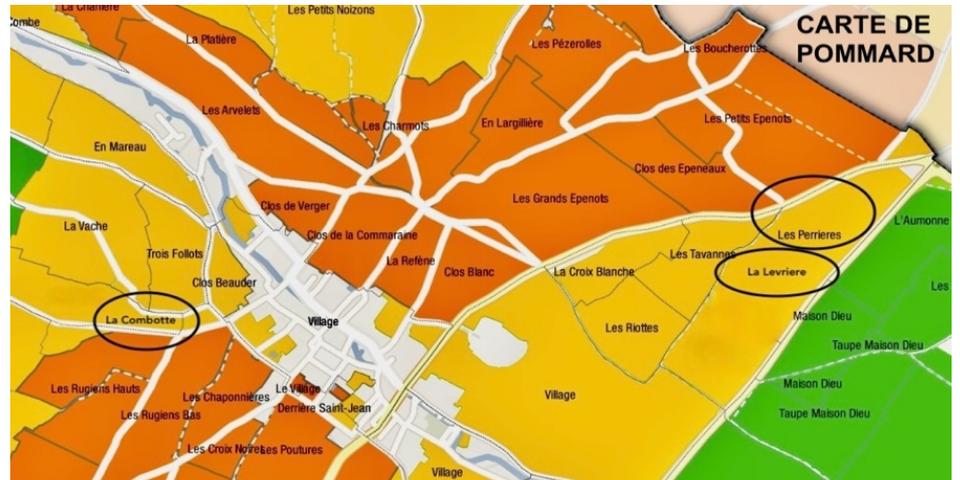
Lieux-dits : Pommard

« La Combotte »

« Les Perrières »

« La Levrière »

Cépage : Pinot Noir



Bouteille cirée



Comme son nom l'indique notre Pommard "Les 3 Climats" est un assemblage de trois parcelles situées à Pommard dites aussi « climats », sur un sol principalement argilo-calcaire.

Ces 3 Climats ont un terroir exceptionnel collés à deux célèbres premiers crus de Pommard « Les Rugiens » et « Les Épenots ».

Élevé pendant 20 mois dans notre cave, en fûts de chêne, ce vin arbore une belle robe rubis, limpide et brillante. Son nez dévoile un bouquet fruité, dominé par des arômes de cerise, rehaussé de notes de réglisse, de vanille subtile et d'une touche boisée raffinée. En bouche, il se distingue par son élégance et sa finesse, avec des saveurs de fruits rouges comme la cerise, le cassis et la myrtille. Son équilibre harmonieux et son boisé délicat, soutenu par des tanins fins, lui confèrent une belle structure et une persistance remarquable, assurant une longue garde. Ce vin s'accordera parfaitement avec une viande blanche/rouge ou un fromage finement affiné.

Vinification : 100% égrappés, cuvaison de 15 jours

Élevage : 20 mois en fût de Chêne, 10% de futs neufs

Service : 16/19 °C

Conservation : 20 ans (si les conditions de garde sont respectées)

Étiquettes numérotées