

Pommard 1er Cru

« Charmots »

Lieu-dit : Pommard
"Charmots"

Cépage : Pinot noir



Bouteille cirée



Étiquettes numérotées

Notre Pommard 1er Cru "Les Charmots" est une parcelle exceptionnelle. Très bien exposée elle bénéficie d'un parfait ensoleillement. Elle profite d'un sol peu profond sur la roche qui va apporter au vin de la puissance mais également de la minéralité et de l'équilibre.

L'accessibilité, plutôt difficile, lui permet d'être travaillée à la main sans l'aide du tracteur mais avec un travail du sol régulier.

Notre Pommard 1er Cru "Les Charmots" est très coloré. Il est élevé dans notre cave en fûts de chêne pendant 20 mois. C'est un vin structuré avec de jolis tannins qui est idéal pour la garde.

Il développe des arômes de petits fruits rouges et de réglisse. Il se mariera très bien avec les viandes rouges, les gibiers et les viandes en sauce ainsi que la plupart des fromages.

Vinification : 100% égrappés, cuvage 15 jours

Élevage : 20 mois en fût de Chêne, 40% de futs neufs

Service : 16/19 °C

Conservation : 20 - 25 ans (si les conditions de garde sont respectées)