

Pommard Les Vignots

Pommard
par Rodolphe Demougeot



Vin rouge, Bourgogne, France
Aromatique et charnu

Grand vin de Bourgogne d'une belle puissance pour un pinot noir, il comporte des arômes riches de fruits rouges, une belle fraîcheur et un magnifique potentiel de garde.

Caractéristiques

- Vendanges manuelles dans des petites caisses
- Élevage en fût durant 16 mois
- Élevage en cuve durant 3 mois
- Mise en bouteille selon le calendrier lunaire

Notes de dégustation

- **Robe:** rouge intense
- **Nez:** notes de fruits rouges
- **Bouche:** puissant et complexe avec une grande longueur en bouche



100% Pinot noir



Calcaire et
marne



12-15 ans



14-16°C



13%



Plat mijoté | Viande rouge
Fromage moyen à fort

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com