

Pommard

Pommard
par Rodolphe Demougeot



Vin rouge, Bourgogne, France
Aromatique et souple

Grand vin de Bourgogne offrant une grande complexité et un bel équilibre par ses tannins soyeux et présents, d'une impressionnante longueur et une agréable touche minérale.

Caractéristiques

- Assemblage de deux lieux-dits: En Boeuf et La Rue au Port
- Vignes âgées en moyenne de 50 ans
- Vendanges manuelles dans des petites caisses
- Élevage en fût durant 12-14 mois
- Élevage en cuve durant 2-3 mois
- Mise en bouteille selon le calendrier lunaire

Notes de dégustation

- **Robe:** rouge intense
- **Nez:** notes fruités et florales
- **Bouche:** tannins soyeux, équilibré



100% Pinot noir



Argile et calcaire



10-12 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