



Pommard



Denominazione
Pommard AOC



Vitigno
100% Pinot Nero

Zona di Produzione

Bas des Sausilles, Pommard - Cote de Beaune



Vinificazione

Raccolta manuale, diraspatura totale e prefermentazione in tini di acciaio a bassa temperatura, segue la fermentazione alcolica con follatura del cappello due volte al giorno



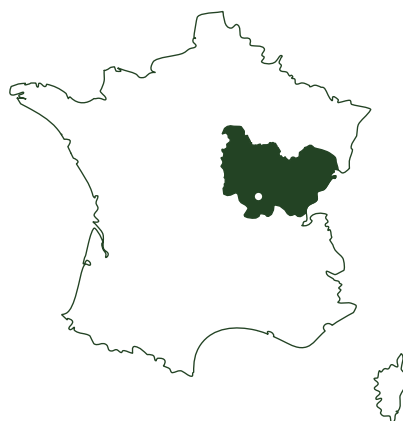
Invecchiamento

18 mesi in botti di rovere (20-30% nuove)



Abbinamenti

Manzo con salsa di formaggio, cervo, fonduta Bourguignonne e formaggi stagionati



Note sensoriali



Bel colore granato profondo



Sentori intensi di frutta rossa di ciliegia matura e spezie



Concentrato e potente al palato con finale persistente