

## POMMARD « LA CHANIÈRE »



AOC	Pommard
RÉGION VITICOLE	Côte de Beaune
TYPE DE VIN	Vin sec tranquille
COULEUR	Rouge
NATURE DU SOL	Argilo calcaire
CÉPAGE	100% pinot noir
VENDANGES	Manuelles
RENDEMENT MOYEN	48 HL / hectare
PRODUCTION	5 000 Bouteilles / An
ELEVAGE	

100% en Fûts dont 35 à 40 % de neufs pendant 15 mois

### DÉGUSTATION

Rouge profond, rubis pourpre foncé aux arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi. Ce vin masculin de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard un interlocuteur indispensable. Les pavés de boeuf, l'agneau apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie également la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres et soumaintrain.

CONSERVATION	Entre 8 et 17 ans
--------------	-------------------

TEMPÉRATURE DE SERVICE	14 à 16°C
------------------------	-----------