

# DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

---

## Pommard Premier Cru Les Poutures, Rouge DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

AOC Pommard Premier Cru Les Poutures, Bourgogne, France

---

### TERROIR

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.

### À LA VIGNE

Production en lutte raisonnée, respect de l'environnement labour total.

### VINIFICATION

Égrappage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée. Pigeages fréquents, fermentation malo-lactique. Macération pré fermentaire à froid,

### ÉLEVAGE

Élevage en fûts de chêne français, assemblage, filtration légère. Bouchon traditionnel en liège.

---

### CÉPAGE

Pinot Noir 100%

---

### SERVICE

16-17°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

### DÉGUSTATION

Sa robe est rouge profond, rubis pourpre foncé. Arômes de mûre, myrtille et violette, noyau de cerise. La maturité l'orienté 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.

### ACCORDS GOURMANDS

Il s'associe avec les gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet.