

# DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

Pommard

"Les Noizons", Rouge

## VIGNES

### TERROIR

Marnes oxfordiennes -jurassique-, sols bruns calciques et bruns calcaires.

### SITUATION

Parcelle située à la limite des 1er Crus, nord-est de l'appellation

### A LA VIGNE

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

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### LE MILLÉSIME

Structuré et puissant, doté d'une d'une belle richesse aromatique.

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

Élevage en fûts de chêne français, assemblage, filtration légère.

Bouchon traditionnel en liège.

## DÉGUSTATION & SERVICE

Robe rubis profond, brillante. Il développe des arômes de petits fruits noirs et rouges, de poivre et de réglisse. Bien équilibré en bouche, il révèle des notes de fruits noirs, d'épices associées à une charpente aux tanins nobles et veloutés.

**Potentiel de garde** : 5 à 10 ans - **Service** : 16-17°C

A déguster avec des viandes rouges grillées ou en sauce, les gibiers à poils, les fromages aux saveurs développées comme l'Epoisses, le Langres et même le Comté.

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS  
1 ROUTE DE POMMARD, 21190 MELOISEY  
Tel. 0380260200 - [contact@domainemazillyvins.com](mailto:contact@domainemazillyvins.com)

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.