



POMMARD 1ER CRU "CLOS DE VERGER"

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Guyot simple. Ces 63 ares ont été plantés en 1962, 1984 et 2014.

Détails

Quasi-monopole, le 1er Cru Clos de Verger est un vin rare. Nous ne sommes que deux propriétaires sur cette appellation. Il est exposé plein sud, donc très chaud en milieu d'après-midi, sur une légère pente qui jouxte le village de Pommard.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piégeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 20 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 18 mois d'élevage.

Particularité

Encore un vin de Pommard qui casse les idées reçues. Le vin est élégant et subtil, un Pommard féminin! La bouche est harmonieuse, relativement structurée, parfumée de petits fruits rouges, de groseilles.

A boire entre 5 et 15 ans.

Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Ce Pommard 1° cru " Clos de Verger ", tout de soie et dentelle, sera servi sur un gibier à plume, une pièce de Veau élevé au lait, un pavé Charolais.

Conseils

Après quelques années, ce vin séducteur épanouira des saveurs poivrées à associer à un canard braisé et sa cocotte de petits légumes.