



POMMARD "TAVANNES"

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Guyot simple. Ces 80 ares ont été plantés en 1953 et 1974.

Détails

Le Pommard "Tavannes" est issu d'une seule et belle parcelle de 80 ares, non loin du Château de Pommard. Terroir argilo-calcaire, rougi par l'oxyde de fer, Pommard ne produit que des vins rouges. Le Pinot noir est Prince en ces lieux.

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 33 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 15 mois d'élevage.

Particularité

Un vin de Pommard est dur et viril, ce sont là des idées toutes faites. Tout au contraire, le Pommard "Tavannes" montre une bouche vineuse, ronde sur des arômes de cerises, de mûres et d'épices. Le corps est doté de tanins fins et peu astringents.

A boire entre 3 et 10 ans.

Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Après la vivacité de sa jeunesse, ce vin robuste va s'adoucir en cave et on le goûtera sur un pavé de bœuf, de l'agneau ou avec un fromage aux saveurs développées, Epoisses.

Conseils

Chassez les idées reçues et osez un Pommard de 4 ou 5 ans d'âge. Il vous offrira au palais un panier de fruits rouges à croquer sur un magret aux baies de cassis.