



Pommard

Clos des Epeneaux Monopole, 1er Cru AOC, Comte Armand-Domaine des Epeneaux

Pommard de classe mondiale en monopole

Beschreibung:

Le domaine doit son nom au monopole du Clos des Epeneaux, un magnifique vignoble créé à la fin du dix-huitième siècle et couvrant un peu plus de cinq hectares de vignes. Outre un équilibre grandiose de puissance et de finesse, ce pommard possède également un caractère épicé caractéristique de ce monocépage - c'est la quintessence d'un pinot noir bourguignon qui exprime à merveille la personnalité unique de son terroir. Une multitude de facteurs contribuent de manière décisive à cette expérience de dégustation exceptionnelle: Outre la géologie particulière de ce vignoble et les vignes jusqu'à 80 ans d'âge plantées à haute densité, la gestion organique des vignes et la récolte séparée de toutes les parcelles avec une sélection minutieuse des baies jouent un rôle tout aussi important que l'égrappage complet des baies, les longues périodes de macération et un élevage de près de deux ans dans de nobles fûts de bois.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Cbeau

Produzent: 1er Cru AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1092518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pommard

Clos des Epeneaux Monopole
1er Cru AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jasper Morris 95/100, Parker 93-95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.