



Pommard

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

Monopolio del Pommard di livello mondiale

Beschreibung:

La tenuta deve il suo nome al monopolio del Clos des Epeneaux, un magnifico vigneto creato alla fine del XVIII secolo che si estende per poco più di cinque ettari di vigne. Oltre a un magnifico equilibrio di potenza e finezza, questo Pommard presenta anche un carattere speziato caratteristico di questo monovitigno: è la quintessenza del Pinot Nero borgognone che esprime perfettamente la personalità unica del suo terroir. Una moltitudine di fattori contribuisce in modo decisivo a questa eccezionale esperienza di degustazione: Oltre alla particolare geologia di questo vigneto e all'impianto ad alta densità di viti fino a 80 anni, la gestione biologica delle viti e la raccolta separata di tutte le parcelle con una selezione meticolosa degli acini rendono l'esperienza di degustazione eccezionale. La raccolta degli acini gioca un ruolo altrettanto importante quanto la diraspatura completa delle bacche, i lunghi periodi di macerazione e la maturazione del vino per quasi due anni in nobili botti di legno.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produttore: 1er Cru AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1092518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Clos des Epeneaux Monopole
1er Cru AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 95/100, Parker 93-95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.