



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

Pommard

Sol

Calcaire et marne.

Situation

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Exposé du levant au midi.

Couleur

Rouge

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Vinification sans égrappage

Fermentation sans levurage d'une durée de 20 jours.

Elevage

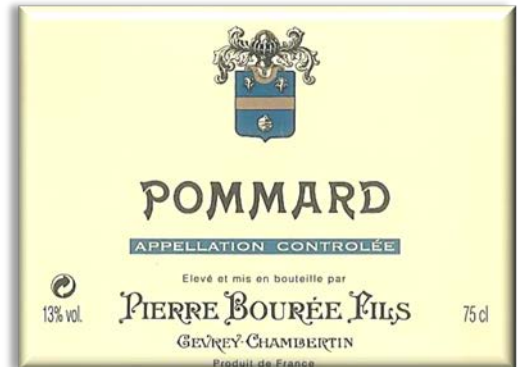
20 mois en futs de chêne, dont 15% de fûts neufs.

Un soutirage 10 mois après entonnage pour séparer le vin clair du dépôt.

Ce vin a été filtré.

Dégustation et accompagnement.

Emplissent la bouche avec un goût délicieux et couleur toujours soutenue. Complets sans beaucoup de finesse. Cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard, surtout avec les Premiers Crus, un interlocuteur indispensable. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté.



*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.