POMMARD AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2023

Frankreich, Bourgogne	agréable fruité prêt sec
	
rouge, léger	**droit, structuré**

Depuis le Xe siècle, Pommard est lune des plus célèbres communes viticoles de Bourgogne, mondialement connue pour ses Pinots Noirs puissants et structurés. Le pommard de JOSEPH DROUHIN offre de nombreuses facettes qui apparaissent déjà dans lintense bouquet. Lattaque au nez dévoile une palette aromatique au caractère frais et fruité (framboise, fraise, groseille sur un discret fond de pruneau et de gelée de petits-fruits). A cela sajoutent des arômes herbacés et épicés et de subtiles notes délevage rappelant le bois de cèdre, le tabac et la vanille. La texture onctueuse et avenante typique dun Pommard sappuie sur des tanins moelleux et arrondis. Elle est complétée par une structure fruitée bien intégrée. La finale se révèle harmonieuse, équilibrée et typée !



Pinot Noir

Maturité optimale: 4 - 6 Années

Pendant 18 mois en pièce (fûts de chêne français dune capacité de 228 litres)

griotte, prune, framboise, fraise, foin, réglisse, vanille, cannelle, sous-bois

charcuterie, entrées aux champignons, fromages, pommes de terre en robe des champs

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

VDI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide