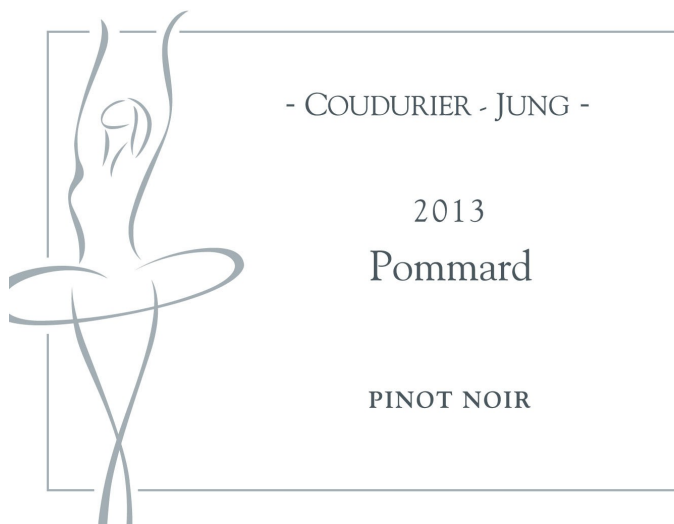


Fiche Technique

POMMARD Grand vin de BOURGOGNE

19, Rue du Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
France

christine@coudurierjung.com
www.coudurierjung.com



Type : vin tranquille
Couleur : Rouge
Millésime : 2013
Cépages : Pinot noir 100%
Degré d'alcool : 12,5% Vol
Designation : AOC
Format : 750 ml
Bouchon : liège
Contenant : verre coloré

Garde : prêt à boire – garde jusqu'à 20 ans.

Sol : les vignes occupent la côte sur des versants assez pentus. Les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux

Viticulture : Vignes basses enherbées entre les rangs. Viticulture en lutte raisonnée. Les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées. Vendange manuelle des raisins.

Vinification : Tri soigné des raisins. Fermentation / macération de 20 à 25 jours. Les malo-lactiques sont obtenues en futs de chêne pendant 12 mois, puis 6 mois d'affinage en citerne Inox. Opérations de filtration et de mise en bouteille réalisées au domaine.

Dégustation:

- Œil : Rouge profond à rubis foncé & des lueurs mauves
- Nez : Arômes de mûre, myrtille, noyau de cerise ainsi que prune mûre
- Bouche : texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche

Accord mets et vins : il se régale avec les viandes sauvages tels gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis. Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées.