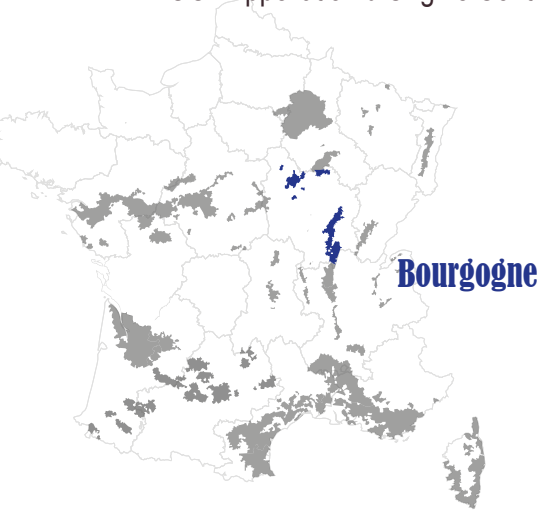
POMMARD
AOC **Rouge**

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



Cette appellation produit exclusivement des vins rouges issus du pinot noir. La superficie en production est de 314,19 ha dont 117,75 ha en Premier Cru.
Cette appellation, très ferme, est à coup sûr l'une des plus tanniques et solides des crus de Bourgogne !

CEPAGES :
100% Pinot Noir.

ELABORATION :
Les raisins ont été vendangés à la main et éraflés à 100 %. Macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en fûts réalisée à 100 %. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois (30 % en fûts neufs).

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :
Robe : Belle robe rouge cerise noire à reflets rosés, limpide et brillante.
Nez : Ouvert sur des notes de café puis, après aération, des notes fruitées s'expriment.
Bouche : Attaque souple, la bouche est ronde, soyeuse, gourmande sur les arômes de fruits rouges, vin structuré, équilibré par des tanins présents sans dureté soulignés par une belle fraicheur, de la longueur sur une finale fruitée.
Vin avec beaucoup d'élégance !

HARMONIE METS/VINS :
A déguster de préférence avec des plats assez relevés telles les terrines de lièvre ou de faisan, le sanglier ou encore les civets et, en général, tous les plats cuisinés dans une sauce au vin rouge. Il accompagnera dignement les fromages de caractère !
Servir entre 16 et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE :
A partager dès à présent et sous 6 à 8 ans et +



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Septembre 2025.