



Max & Anne-Marye PIGUET-CHOUET

LES VIGNOTS

Pommard - Rouge 2017

Région :	Bourgogne
Appellation :	Pommard
Cuvée :	LES VIGNOTS
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Pinot noir (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Très Grand VIN de caractère & de bonne garde : le plus Charpenté & Masculin des Vins Rouges de la Côte de Beaune. Vous apprécierez sa Puissance, son Élégance et sa Générosité, riche en sensibilité. Ses tannins s'adouciront avec le vieillissement.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid, Eraflage. Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon technique. Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, soutenue, reflets rubis.

NEZ : Aromatique, puissant, puissants arômes de cerise griotte, généreux arômes de fruits à noyau, intenses arômes de mûre, intenses arômes d'épices, subtils arômes de vanille, subtils arômes d'amande grillée.

BOUCHE : Complexe, concentrée, charnue, subtiles notes de truffe noire, légères notes d'épices, longs, rond, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 18°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Chevreuil, Coq au vin, Fromages de caractère

Powered by **Plugwine**

