



Domaine CAUVARD

Pommard - Rouge 2017

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

Rouge profond, rubis pourpre foncé, arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune et mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Utilisation de tables de tri, Pigeage fréquent, Vinification classique.
Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense.
NEZ : Complexe, distingué.
BOUCHE : Complexe, tanins élégants, tanins ronds.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Fromages

Powered by **Plugwine**

