

2021 Pommard

Clos des Epeneaux Monopole, 1er Cru AOC, Comte Armand-Domaine des Epeneaux

Pommard de classe mondiale en monopole

Description:

Le domaine doit son nom au monopole du Clos des Epeneaux, un magnifique vignoble créé à la fin du dix-huitième siècle et couvrant un peu plus de cinq hectares de vignes. Outre un équilibre grandiose de puissance et de finesse, ce pommard possède également un caractère épicé caractéristique de ce monocépage - c'est la quintessence d'un pinot noir bourguignon qui exprime à merveille la personnalité unique de son terroir. Une multitude de facteurs contribuent de manière décisive à cette expérience de dégustation exceptionnelle: Outre la géologie particulière de ce vignoble et les vignes jusqu'à 80 ans d'âge plantées à haute densité, la gestion organique des vignes et la récolte séparée de toutes les parcelles avec une sélection minutieuse des baies jouent un rôle tout aussi important que l'égrappage complet des baies, les longues périodes de macération et un élevage de près de deux ans dans de nobles fûts de bois.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bourgogne

Sous-région:

Côte de Beaune

Producteur:

Comte Armand - Domaine des Epeneaux

Notation(s):

Neal Martin 91-93/100, Score 18.5/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

1092521



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pommard

Clos des Epeneaux Monopole
1er Cru AOC
Comte Armand-Domaine des Epeneaux

Origine: France
Notation(s): Neal Martin 91–93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.