

2019 Pommard

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

Monopolio del Pommard di livello mondiale

Descrizione del vino:

La tenuta deve il suo nome al monopolio del Clos des Epeneaux, un magnifico vigneto creato alla fine del XVIII secolo che si estende per poco più di cinque ettari di vigne. Oltre a un magnifico equilibrio di potenza e finezza, questo Pommard presenta anche un carattere speziato caratteristico di questo monovitigno: è la quintessenza del Pinot Nero borgognone che esprime perfettamente la personalità unica del suo terroir. Una moltitudine di fattori contribuisce in modo decisivo a questa eccezionale esperienza di degustazione: Oltre alla particolare geologia di questo vigneto e all'impianto ad alta densità di viti fino a 80 anni, la gestione biologica delle viti e la raccolta separata di tutte le parcelle con una selezione meticolosa degli acini rendono l'esperienza di degustazione eccezionale. La raccolta degli acini gioca un ruolo altrettanto importante quanto la diraspatura completa delle bacche, i lunghi periodi di macerazione e la maturazione del vino per quasi due anni in nobili botti di legno.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Comte Armand - Domaine des Épeneaux
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1092519



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

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

Origine: Francia
Valutazioni:
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.