

PIERRE ANDRÉ

Pommard

Histoire

Ancré à l'origine sur la colline de Corton et sur les meilleurs terroirs de la Côte de Beaune, Pierre André révolutionne la Bourgogne avec ses idées nouvelles, son dynamisme et son sens du commerce inné. Sa signature, devenue une marque renommée au fil des générations évoque les plus belles appellations pour les amoureux des vins de Bourgogne.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Au cœur de la Côte de Beaune, le village de Pommard est situé en pleine pente, au beau milieu du vignoble.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermorégulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C.

Elevage en fut pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 20 to 30% de fût neuf.

Type de sol

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.



Couleur

Une robe rouge profond aux reflets rubis.



Nez

Belle expression de fruits rouges mûrs qui se marient aux arômes boisés et épicés.



Palais

En bouche, on retrouve un vin ample et généreux, avec des tanins bien présents qui marquent la finale avec caractère, virilité et typicité. Ce vin va gagner en complexité avec les années, d'autant qu'il présente un joli potentiel de garde.

Recommandations

Les viandes rouges grillées ou en sauce, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Fromages aux saveurs développées : Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot mais également Comté.

Services

15 - 17°C

Potentiel de garde

À boire dans les 8 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com