

# DOMAINE DES RIOTTES

Pommard  
2018

## Geschichte

### Rebsorte

Pinot Noir

### Herkunft

Das Dorf Pommard im Herzen der Côte de Beaune liegt direkt am Hang mitten im Weinbaugebiet.

### Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischestandzeit mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. 5-tägige Maischung nach Gärungsprozess bei 30°C.

### Bodenart

Lehmige, kalkhaltige Böden, die durch ihren Gehalt an schotterigen Gesteinsbrocken gut entwässert werden.



### Farbe

Intensives leuchtendes Rubinrot.



### Nase

Unser Pommard besitzt eine Nase von schwarzen Kirschen und Gewürzen, die im Glas Noten von neuem Leder entwickeln.



### Mund

Am Gaumen frisch, untermalt von samtig-weichen Gerbstoffen.

## Empfehlungen

Rotes Fleisch, gegrillt oder mit Soße, Rinderfilet, Lamm- oder Hähnerragout passen ausgezeichnet zur festen Gerbstoffstruktur und zu den konzentrierten Aromen dieses Weines. Geschmacksintensive Käsesorten: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot, aber auch Comté.

### Trinktemperatur

15 - 17 °C

### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 8 Jahren zu trinken.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)