

PIERRE ANDRÉ

Pommard 2018

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 thermo-régulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération pré-fermentaire 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 à 30% de fût neuf.

Type de sol

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



Couleur

Belle robe rubis lumineuse et intense.



Nez

Un nez de cerises noires et d'épices qui évolue vers le cuir neuf dans le verre



Palais

La bouche est fraîche, soutenue par des tanins ronds et suaves.

Recommandations

Parfait avec des viandes rouges grillées ou en sauce, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet qui apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés.

Services

15 - 17°C

Potentiel de garde

À boire dans les 8 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com