

DOMAINE A.F GROS POMMARD PREMIER CRU "LES ARVELETS"



POMMARD PREMIER CRU "LES ARVELETS"



Origen :
Francia, Pommard, Borgoña.

Denominación :
"Pommard Premier Cru"

Terroir :
"Les Arvelets" están ubicados arriba de "Pommard Epenots" en el área predominante de terrenos de caliza y de arcilla.

Viñedo :
31 ares de una parcela de "Pommard Arvelets 1 ER Cru".

Cepa :
100% Pinot Noir

Vinificación :
Vendimia manual
Principio de maceración en frío por 5 días
Maceración de 25 días
Crianza de 12 meses en barricas nuevas

Degustación :
Color rubí, con notas anaranjadas.
Granate profundo, bouquet intenso de casis, mora y musca, sabor muy sostenido por los taninos con una acidez bastante presente. En boca es elegante y suave con delicadeza a aromas de frutas rojas acompañado de notas de resina y café.

El consejo de vinicultor :
Degustar entre 17 y 18° con carnes rojas, guisados, embutidos y quesos fuertes.