



POMMARD LES CHANLINS 2016

L'hiver doux et pluvieux a laissé place à un printemps froid et humide, ponctué par un épisode de gel fin avril. Ces divers événements ont fortement perturbé la saison végétative de la vigne. Malgré tout, l'été clément a permis de récolter fin septembre des raisins d'une bonne maturité. 2016 est un millésime surprenant et miraculeux en somme ! Les rouges sont très aromatiques avec des tanins souples et enrobés.

LA PARCELLE

Cépage : Pinot noir

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 40 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 18 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2016

Notes de dégustation

Robe : Couleur rouge intense

Nez : Arôme de cerises confites

Palet : Belle structure charpentée avec une finale élégante et délicate

Potentiel de garde : 10 ans

Accords mets / vins : Un boeuf bourguignon

Température : 14/15°C

REVUE DE PRESSE ET DISTINCTIONS

Médaille d'or Concours Général Agricole de
Paris

