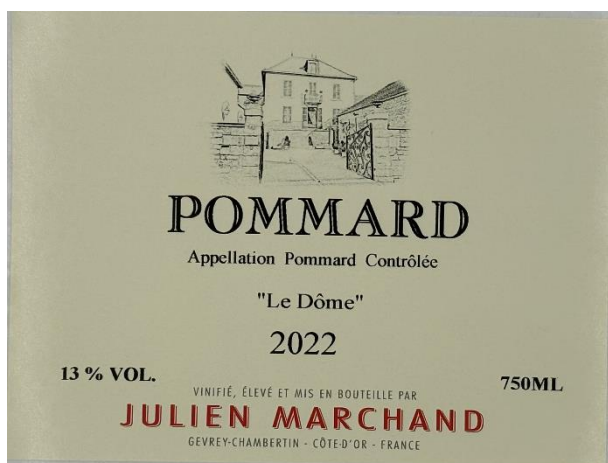




JULIEN MARCHAND



Nome: POMMARD "LE DÔME"

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE CÔTE D'OR

Denominazione: AOC POMMARD

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: situati nel cuore del villaggio di Gevrey-Chambertin, i vigneti della tenuta si estendono sui villaggi di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-

Denis e Gevrey-Chambertin e comprendono sia vigne 1° Cru che Grands Cru, con vigne di età tra i 40 e i 60 anni (Charmes-Chambertin) su terreni calcareo-argillosi. Nel massimo rispetto del terroir e per riflettere il carattere specifico di ciascuna denominazione o climats, si pratica una coltivazione sostenibile utilizzando solo fertilizzanti organici. I vini delle denominazioni "Grands Cru" vengono invecchiati per il 50% in botti nuove, i 1° Cru in botti di un anno e le AOC Village in botti di due o tre anni.

Per una produzione piuttosto limitata, le vigne per produrre questo Pommard sono nel cuore della Côte de Beaune e godono di condizioni climatiche molto favorevoli, con una esposizione ideale Est - Sud-Est, ad una altitudine tra 280m-380m su terreni prevalentemente composti da calcare e marna.

In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna e poi diraspatura al 100%; macerazione prefermentativa a freddo in tini d'acciaio per 15-18 giorni poi fermentazione alcolica per 5-6 giorni, intervallata da numerose follature e rimontaggi.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso e profondo questo Pommard è potente, con tannini molto presenti ma di grande eleganza. Al naso emerge grande complessità, spiccando note di frutta matura (ciliegia, prugna) e sentori di cuoio. Esprime il meglio di sé tra i 5 e i 15 anni di maturazione in bottiglia.

Abbinamenti: molto bene con selvaggina e cacciagione arrosto o brasata, con bistecche di manzo e l'agnello anche in umido. Ottimo compagno dei formaggi con sapori intensi.

Servizio: 16-18 °C