



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Pommard est l'un des plus célèbres villages de la Côte de Beaune, situé à 5 km au sud de la ville de Beaune sur la route des Grands Crus. L'appellation s'étend sur 322 hectares et ne produit que des vins rouges, avec 36% de vins classés en 1er Cru.



Pinot noir



Récolte manuelle triée.
Contrôle de la température.
Egrappage.



La fermentation,
à température
contrôlée, se fait
en cuves ouvertes
pendant 17 jours
avant un pressurage
pneumatique.



Ici, le terroir est riche en argile, ce qui
donne aux vins leur puissance et leur
richesse.

DÉGUSTATION

Vin élégant. Couleur rubis-pourpre, arômes de fruits noirs (myrtille, groseille, cerise). Notes d'épices, vin rond et structuré.

Conservé dans de bonnes conditions, il pourra attendre 10 ans avant d'être dégusté et ainsi révéler aux amateurs des arômes évolués de cuir et de venaison.



Température de service : 16 à 17°C.



Ses arômes puissants se marieront parfaitement avec le gibier à plumes et d'autres viandes typiques comme le steak de bison ou le civet de lièvre. Il fera également merveille avec les fromages bourguignons affinés, tels que l'Époisses, le Cîteaux ou le Langres.