



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. On suppose que le nom de ce climat vient de la présence dans le passé de Charmes, arbres bien connus dans la région.*



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.



C'est au nord du village, sur le coteau  
sud-est que le climat «Les Charmots»  
est implanté sur 9 hectares.  
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'Epoisses, le Cîteaux ou le Langres.