



MAISON
Albert Brenot
DEPUIS 1849



Situé à 5 km au nord de Beaune, ce village et son célèbre vignoble se regroupent en plein cœur de la Côte-de-Beaune autour du clocher de son Eglise. Les vins de Pommard sont généralement puissants et racés. Réputés de longue garde, ils demandent un peu de temps pour s'affirmer.



Pinot Noir



Vendanges manuelles triées (sélection et achats de raisins)
Contrôle des températures.
Egrappage. Fermentation en cuve ouverte assez longue.
17 jours avant pressurage.



Elevage en fûts durant 15 mois avec une proportion de 20% de fûts neufs.



Calcaires assez argileux orientés à l'Est et au Sud-Est.

DÉGUSTATION

Robe brillante aux nuances grenat. Le nez fin, frais et mûr exprime la mûre et les fruits rouges macérés. Le vin est droit et son fruit laisse en fin de bouche apparaître quelques notes épicées mais toujours dans un ensemble velouté et agréable sur le palais. Après quelques années, des notes sauvages de gibier (lièvre) ne manqueront pas de se développer dans ce typique vin de garde.



Peut être gardé entre 10 et 20 ans.
Température de service : 15°C.



Ce vin accompagne les saveurs culinaires assez fortes et relevées après quelques années. Pâtés de lièvre, de faisans, Mouton (épaule), confit de canard, entrecôte au vin, coq au vin et fromages classiques ...