

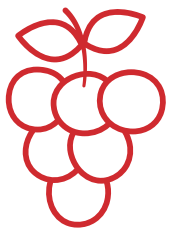
POMMARD

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Emile Chandesais

Proposant une expression solaire et onctueuse, notre Pommard souhaite conquérir toute les plus grandes tables du monde.

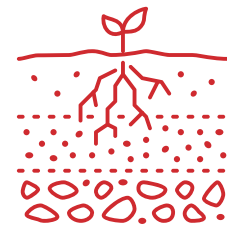
Car si les vins de Pommard étaient déjà bus par toute la France, c'est les Protestants, chassés de leurs terres, qui ont fait sa réputation en emmenant avec eux ce bijoux Bourguignon. Pommard a ainsi traversé le monde entier avec pour seul bagage ses notes de cerise et de myrtille ; comme une invitation au voyage.



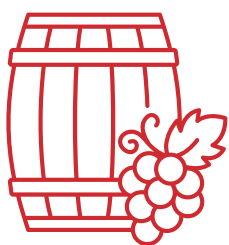
Pinot Noir



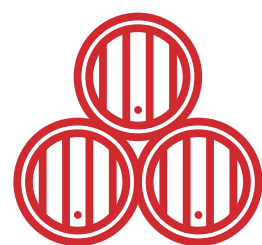
Parcelles situées sur les anciennes terres du duc de Bourgogne, sur les hauts côteaux du Village.



Sols à oxydes de fer rouges, à marnes et cailloutis.



Macération et pigeage pendant 10 jours, le tout en cuve traditionnelle.



Entonnage en fûts de chêne neuf pendant 1 an.



Ce vin offre une expression puissante au nez, révélant une myriade de fruits noirs et de myrtilles, suivie d'une bouche solaire qui évolue vers une grande souplesse et une belle onctosité sensuelle en finale.

