POMMARD 1er Cru Le Refène

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

C'est une parcelle qui est située entre le bourg de Pommard et le Clos de Epenots. Le sol est de nature calcaire avec une proportion de marnes. Exposition : soleil levant..

Dégustation

Avec sa robe d'un rubis profond, ce vin dévoile un nez puissant et fruité sur des arômes de griotte rehaussé de notes épicées.

La bouche, subtile et longue, développe d'abord des arômes de fruits noirs (cassis et mûre) puis tend vers des accents plus réglissés et torréfiés. La qualité de ses tannins, leur structure soyeuse lui confère richesse et persistance.

Service

Ce vin est à consommer idéalement à partir de sa 3ème année en bouteille et ce gardera jusqu'à 15 ans voire plus selon le millésime et la qualité de la cave.

Température de service : 15 à 16°C.

Accords mets-vins

Ce vin sera parfait avec de la viande rouge comme le boeuf dans toutes ses formes mais il peut aussi s'adapter à des pièces qui ont plus de caractère (canard, pigeon, chevreuil,…), ainsi qu'à de nombreux fromages dont le fameux Époisses bourguignon.