POMMARD Les Trois Follots

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

Ce vin est issu d'une parcelle en propriété située en prolongement du 1er cru « Les Rugiens ». Les sols de Pommard sont argilo-calcaires et sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. Exposition levant et midi.

Dégustation

Avec sa robe d'un rubis profond, ce vin dévoile un nez puissant, fruité et épicé.

La bouche, typique de cette appellation, montre une grande matière et beaucoup de caractère, tout en conservant une bonne finesse. Les notes aromatiques sont à dominante de petits fruits rouges et noirs mais aussi de réglisse avec des accents mentholés.

Service

Vous pouvez commencer à le consommer dès 2 ans de bouteille mais il peut se garder jusqu'à 10 ans. Température idéale de service : 15 à 16°C

Accords mets-vins

Célèbre à juste titre, le vin de Pommard représente la Bourgogne par excellence. Concentré et charpenté, il rehausse toutes les viandes rouges et les plats à base de sauce au vin traditionnels, les gigots d'agneau, les gibiers, mais aussi il peut aussi s'adapter à des plats plus originaux type salé-sucré.