



Pommard Les Trois Follots 2020

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Le Pommard Les Trois Follots dégage un bouquet aux notes de prune, de mûre et de cassis. Les rendements des vignes sont faibles, ce qui donne des raisins concentrés. En bouche, une matière juteuse et généreuse avec des tanins fins mais bien présents. Un Bourgogne expressif, doté de caractère.

Producteur	Domaine Prunier-Damy
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AOP
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322420
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Plats de poisson raffinés, Grillades, Gibier, Bœuf



Vinification

Vinifié en cuves inox thermo-régulées. Après la fermentation, les raisins sont délicatement pressés à l'aide d'un presseur pneumatique. L'élevage se poursuit ensuite en fûts. Maturation pendant 12 mois, dont 30 % en fûts neufs. Pour ce vin à la belle structure, les fûts apportent profondeur et complexité.

Terroir

Les vignes poussent sur une parcelle située sur un versant escarpé, attenante au climat 1er Cru « Rugiens ». Plantées en 1950, elles produisent de faibles rendements.

Histoire

Le domaine d'Auxey-Duresses est dans la famille depuis plusieurs siècles. Justine en a désormais repris la direction, après que Philippe et Annie l'ont géré pendant 40 ans.

