



Pommard 1er Cru Les Pezerolles 2023

Nez riche avec une bonne intensité fruitée. Un vin puissant avec un grand impact.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322291
Accord mets et vins	Gibier, Canard



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main et amenés à la cave en 10 minutes. La vinification se fait dans des cuves en béton émaillé et en bois. Le Pommard 1er Cru Les Pezerolles est ensuite élevé pendant 18 mois en moyenne dans des fûts à 65% neufs.

Terroir

Les Pézerolles fait partie de l'appellation Pommard Premier Cru sur la Côte de Beaune. Comme tous les vignobles de Pommard, il produit exclusivement des vins rouges à partir du cépage Pinot Noir.

Histoire

Le Domaine A.-F. Gros, situé au cœur de Pommard, a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

