Pommard 1er Cru Les Arvelets 2019

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 15.33

Questo Premier Cru è intensamente aromatico, con un frutto di bacche nere, note minerali e cenni discreti di legno. Al palato unisce componenti fruttate avvolgenti e una staordinaria concentrazione con i tannini tipicamente ruvidi del Pommard. Un vino pieno, rotondo e intenso, grintoso e di grande carattere.

Produttore	Domaine A.-F. Gros
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315744
Valutazioni	James Suckling 94/100

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano e portata in cantina entro 10 minuti. La vinificazione avviene in tini di cemento smaltato e di legno. Il Pommard 1er Cru Les Arvelets viene poi invecchiato per una media di 18 mesi in botti nuove al 65%.

Terroir

Les Arvelets è un climat Premier Cru della denominazione Pommard nella Côte de Beaune. Come tutti i vigneti del comune, gli 8,46 ettari di vigne qui producono solo vini rossi dal vitigno Pinot Noir. La complessità della topografia fa sì che Les Arvelets non riceva la piena luce del sole contemporaneamente ai vigneti vicini. Di conseguenza, i vini di questo vigneto sono descritti come meno rigogliosi di quelli di altri Premiers Crus di Pommard.

Storia

Il Domaine A.-F. Gros si trova nel cuore di Pommard ed è stato fondato nel 1988 da Anne-Françoise Gros. François Parent, marito di Anne-Françoise, è l'enologo del domaine dalla sua fondazione. La sua competenza e la sua reputazione sono riconosciute in tutto il mondo, e i suoi vini sono una perfetta espressione del Pinot Nero, una combinazione unica di eleganza e profondità. Oggi, due dei loro tre figli, Caroline e Mathias, lavorano anche loro nella tenuta. Il fratello e una sorella condividono i compiti di vinificazione, amministrazione, invecchiamento e marketing.