



Pommard Les Trois Follots 2020

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Il Pommard Les Trois Follots sprigiona un profumo con note di prugna, mora e ribes nero. Le rese delle viti sono basse e danno origine a uve concentrate. Corpo pieno e succoso, con tannini fini ma presenti. Un Borgogna espressivo e ricco di carattere.

Produttore	Domaine Prunier-Damy
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AOP
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322420
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia, Selvaggina, Manzo



Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, le uve vengono pressate delicatamente con una pressa pneumatica. L'affinamento prosegue poi in barrique. Maturazione di 12 mesi, di cui il 30 % in barrique nuove. In questo vino, dalla bella struttura, il legno conferisce profondità e complessità.

Terroir

Le viti crescono su una parcella situata su un pendio ripido, adiacente alla zona 1er Cru "Rugiens". Piantate nel 1950, producono basse rese.

Storia

La tenuta di Auxey-Duresses è di proprietà della famiglia da diversi secoli. Justine ha ora assunto la gestione, dopo che Philippe e Annie l'hanno diretta per 40 anni.

