



Pommard 1er Cru "Les Grands Épenots" - "Moillard-Grivot" 2017 - 75cl

La commune de Pommard est connue mondialement pour ses vins à la fois puissants, tanniques et très élégants. Le climat « Les Grands Epenots » se trouve au Sud de « Les Petits Epenots » entre « les Agilères » et « Clos Blanc ». Sur un substrat caillouteux, les vignes issu du climat « Les Grands Epenots », s'épanouissent sur des terres blondes et brunes, marno-calcaires. La robe de ce Pommard 1er Cru est de teinte rubis foncé et profond. Le bouquet présente des arômes de fruits noirs, délivrant de beaux parfums d'acacia, de cassis, de menthe fraîche et de mûres sauvages. Après aération, le vin offre des notes de truffes et de réglisse. L'attaque en bouche est puissante, avec des tannins fermes, une structure charnue et une texture ample et savoureuse. Superbe vin qui, dès aujourd'hui, présente toutes les caractéristiques d'un grand vin de garde, patientez 8 à 10 ans pour atteindre une belle maturité.



76.10 EUR

Artcode: 00006101

[Vins](#), [Vins rouges](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Année	2017
Bouteille	75cl
Alcool	14%
Pays	France
Région	Bourgogne Côte-de-Beaune
Producteur	Moillard-Grivot

Raisin

Pinot Noir - Pinot Nero