

Pommard Bourgogne Pinot Noir

Wijnhuis	Chateau de Pommard
Merk	Pommard
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Subregio	Overig
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14,5
Serveertemperatuur	14-16 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch
Druivenras	Pinot Noir



Korte Omschrijving	Deze Pinot Noir uit de Bourgogne, drukt verrassende aroma's uit van zwart fruit en florale tonen zoals pioenroos en viooltjes. Niet zomaar een rode Bourgogne, maar een waar je 'u' tegen mag zeggen. Een hoogheid met aroma's van zwarte braam, zwartekers, rozen en viooltjes. Levendig, vurig, zeer geconcentreerd en met een pakkende textuur. Smaken van braam, zwarte bes afgewisseld met de kruidigheid van laurier. Een rijkdom aan smaak en een sensationele finale.
Vinificatie	18 maanden in 20% nieuwe Franse eiken vaten.
Omschrijving	Sinds 1726 hebben al meerdere wijnfamilies onuitwisbare voetsporen op en om Château de Pommard achtergelaten. Wijnmaker Paul Negrerie is gespecialiseerd in pinot noir. Overal waar hij kon, volgde hij zijn passie voor deze nobele druif welke synoniem is voor rode Bourgogne. Proef de kracht en finesse uit de hand van een échte pinot noir specialist.
Over De Producent	Château de Pommard is een emblematisch wijndomein in de Bourgogne, waarvan de oorsprong bijna 300 jaar teruggaat. De eerste wijnstokken zijn geplant door Benedictijner monniken in 1909. Sindsdien hebben vijf grote families elkaar opgevolgd om dit uitzonderlijke wijndomein te maken tot wat het nu is: een waar juweel van de Côte de Beaune. Onder de grote namen in de geschiedenis zijn de families Micault, Marey-Monge, Laplanche, Giraud en nu Carabello-Baum. Elk van hen heeft zich ingezet om het domein Château de Pommard te ontwikkelen en het een hoogwaardige en duurzame ontwikkelingsrichting te geven. De 20 hectare van Clos Marey-Monge, de historische clos van het domein en de grootste monopole in de Bourgondische wijngaard, is daar een perfecte illustratie van. De vijf cuvées, afkomstig van unieke terroirs, worden gemengd tot uitzonderlijke Bourgondische wijnen waarvan de elegantie en complexiteit in de hele wereld worden erkend. De certificering voor biologische landbouw is een ander sterk teken van de inzet van Château de Pommard voor het behoud van deze schat.
Wijn En Spijs	Perfect te combineren bij wilde eend of duif. Ook lekker in combinatie met gestoofd lamsvlees, kalfsvlees en paddenstoelen, gepofte aubergines, gevulde kalkoen of bij een toastje met rillettes en wat blokjes oude kaas.