



Quatre de novembre, 5-2º - D5

Polígono C´an Valero

07011 Palma de Mallorca

T. 971 40 38 68

islavinos@islavinos.es



Pommard

PAÍS: FRANCIA

REGIÓN: CÔTE DE BEAUNE

D.O: APPELLATION POMMARD CÔNTROLÉE

VARIEDAD: PINOT NOIR

Descripción

A lo largo de unos doscientos kilómetros, desde Auxerre hasta el sur de Mâcon, los viñedos de Borgogne ocupan parte de tres departamentos: el de Yonne con el Chablis, el de Côte d'Or, y el de Seine-et-Loire con la Côte Chalonnaise y el Mâconnais. Los viñedos cubren unas 24.000 hectáreas. El nombre de esta zona de producción, una de las más antiguas de Francia, se debe principalmente a Los Duques de Borgogne y a los frailes cistercienses, de los que nacieron viñedos como los de Clos-de-Vougeot o el Romanée St. Vivant. La bodega Régard ha adquirido propiedades en la Borgogne, con un estilo moderno en función de las actuales tendencias, guardando fielmente el espíritu y las características de los Borgoños. Situado al sur de Beaune, Pommard es uno de los pueblos más importantes y conocidos de La Borgoña. Por su situación geográfica, con grandes tormentas y veranos muy cálidos, sus vinos suelen ser más complejos y concentrados que los de las localidades vecinas de Beaune o Volnay. Eso sí, cada añada es un mundo.

Características

Denominación: Appellation Pommard Côtrolée

Graduación: 13

Presentación: 75 cl.

Superficie del Vinedo: 320

Tipo de Suelo:



Calcáreos

Fermentación: Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable y maloláctica en barricas de roble.

Crianza: 18-20 meses

Tipo Crianza: Roble

Temperatura de servicio: 16-18°C

Tipo de cierre: Corcho

Notas de Cata

Un vino fino y elegante, con una larga vida y que alcanzará su plenitud en 4 o 5 años. De cuerpo medio y con un tanino y una acidez muy bien equilibrados, este vino resulta amplio, con una firme estructura y una gran concentración de fruta madura.

Maridaje

Carnes rojas o con salsas, pastas y arroces o sencillamente en buena compañía