Bourgogne de
Vigne en Verre

Benoît Sordet

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : pinot noir

Température de service :
15 à 17°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Pommard 1er Cru "La Refène" (Rouge)

La Côte de Beaune - pinot noir

Origine

Situé au centre du village de Pommard, le lieu-dit "La Refène" s'étend sur 24.5 ares. Exposées Sud-est, les vignes ont été plantées sur des sols argilo-calcaires marneux.

Vinification

Les raisins sont eraflés à 100%, suivie d'une macération pré-fermentaire de 3 à 6 jours à 13°C. Vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières, la fermentation s'effectue durant 2 à 3 semaines, à une température maximale de 33/34°C.

La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15% en fûts neufs.

Notes de dégustation :

Ce terroir se caractérise par des vins soyeux et harmonieux. C'est un Pommard délicat au côté aérien. Sa robe est rubis tendre, il développe au nez un joli boisé, des fruits noirs, cerise, un nez très expressif de fruits frais. L'attaque en bouche est délicate, les tanins sont fins avec une belle présence de fruits.

Avec le temps, il développera des notes plus épicées.

Mets d'accompagnements

Il s'accordera parfaitement avec des pavés de bœuf ou côtes de bœuf grillées, les volailles en civet, les viandes marinées, le bœuf bourguignon ainsi que les fromages tels que l'Epoisse, Cîteaux, Soumaintrain et Comté.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com