



Benoît Sordet

Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
15 - 17° C

Durée de conservation :
6 à 12 ans

Pommard "Les Vignots" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot Noir

Origine

Ce lieu-dit est l'un des plus réputés de l'appellation village car il allie en plus de la puissance une certaine finesse provenant de sa minéralité. Sa situation, tout en haut du coteau au dessus de Pommard (330 mètres d'altitude), d'où son nom "Les Vignots", c'est à dire "vignes en haut", explique le caractère de ce vin. Cette parcelle de 25 ans, d'un demi hectare, est exposée plein Sud.

Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %, puis vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières. La macération pré-fermentaire dure 3 à 6 jours à 13° C, suivie d'une fermentation de 2 à 3 semaines suivant les années, 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 :

Sa robe brillante est foncée, d'un rouge rubis, voire grenat profond, Son nez puissant laisse déceler une finesse d'arômes, enveloppés de cassis et petits fruits rouges et noirs, En bouche, une belle intensité et une belle élégance confirment le nez et égayent sa puissance tannique.

Mets d'accompagnements

Le Pommard s'associe très bien avec des plats épicés ou poivrés, arômes que l'on retrouve parfois dans le Pommard dès qu'il vieillit. Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Les fromages tels que l'Epoisses, Langres, Soumaintrain et Comté se marient également très bien.