

Domaine
Pillot
 Fernand et Laurent

POMMARD 1ER CRU "CLOS DE VERGER"



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL: calcaire

VINIFICATION: Les raisins sont récoltés à la main, transportés jusqu'à notre chai, égrappés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, démarrée par un poinçonnage régulier, permettant ainsi une très faible régulation thermique des raisins en fermentation. Puis vieilli en fûts de chêne français (40% neufs). Mise en bouteille après un élevage de 15 mois

DEGUSTATION:

Œil: Robe sombre, limpide et brillante

Nez: Fruits noirs et rouges avec note épicée

Bouche: Riche et profonde. Finale longue

Accompagne parfaitement de nombreux plats : gibier à plumes, le veau de lait ou un excellent steak.

ABV: 13%

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: limestone

VINIFICATION: The grapes are harvested by hand, transported to our winery, destemmed and put in tanks. After a few days of cold maceration, started with regular punching, thus allowing very low thermal regulation of the grapes in fermentation. Then aged in French oak barrels (40% new). Bottled after 15 months aging

DEGUSTATION:

Eye: Dark, limpid and brilliant color

Nose: Black and red fruits with spicy note

Palate: Rich and deep. Long finish

It goes perfectly with many dishes: game birds, milk-fed veal or an excellent steak.

ABV: 13%