

Domaine
Pillot
 Fernand et Laurent

Pommard Tavanne



CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Terroir argilo-calcaire, rougi par l'oxyde de fer.

VINIFICATION: Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piégeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 33 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteille est réalisée à la propriété après 15 mois d'élevage.

DEGUSTATION:

Un vin de Pommard est dur et viril, ce sont là des idées toutes faites. Tout au contraire, le Pommard "Tavannes" montre une bouche vineuse, ronde sur des arômes de cerises, de mûres et d'épices. Le corps est doté de tanins fins et peu astringents.

Après la vivacité de sa jeunesse, ce vin robuste va s'adoucir en cave et on le goûtera sur un pavé de bœuf, de l'agneau ou avec un fromage aux saveurs développées, Epoisses.

Il vous offrira au palais un panier de fruits rouges à croquer sur un magret aux baies de cassis.

GRAPE VARIETY: Pinot Noir

SOIL: Clay-limestone terroir, reddened by iron oxide.

VINIFICATION: The grapes are harvested by hand, transported to our cellar, destemmed and placed in vats. After a few days of cold maceration, alcoholic fermentation is traditionally carried out with the practice of regular trapping, as well as careful control and regulation of vatting temperatures. Next comes aging in French oak barrels, 33 percent of which is new. Bottling is carried out at the property after 15 months of aging.

DEGUSTATION:

A Pommard wine is hard and manly, these are all ready-made ideas. On the contrary, the Pommard "Tavannes" shows a winy mouthfeel, round on aromas of cherries, blackberries and spices. The body is endowed with fine and slightly astringent tannins.

After the liveliness of its youth, this robust wine will mellow in the cellar and we will taste it on a steak of beef, lamb or with a cheese with developed flavors, Epoisses.

He will offer you to the palate a basket of red fruits to eat on a duck breast with blackcurrant berries.