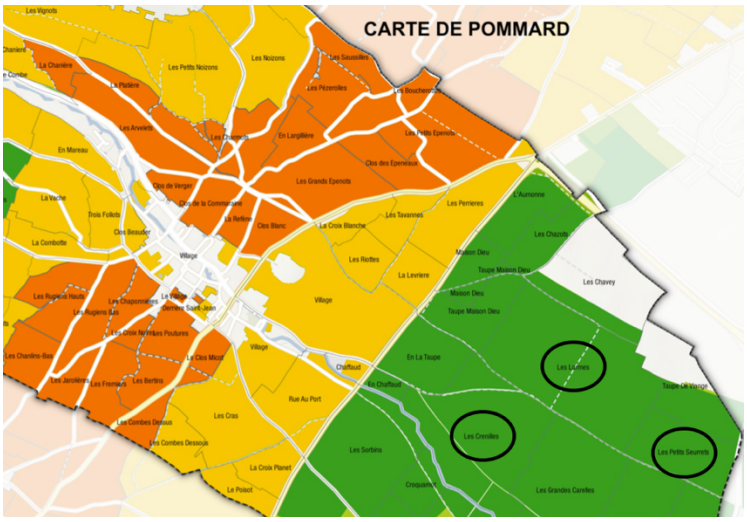
Grands vins de Bourgogne - Propriétaire Récoltant

Domaine Michel Arcelain

Pommard

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir



Lieux-dits : "Les Lormes", "Les Petits Seurets" et "Les Crenilles"

Cépage : Pinot Noir

Ces trois parcelles sont situées sur la commune de Pommard en appellation Bourgogne Côte d'Or. Il est élevé pendant 20 mois en fûts de chêne, il a des arômes de fruits rouges, avec des tannins légers et une robe couleur rubis typique du cépage.
Des arômes plus élaborés de sous-bois et d'épices vont apparaitre au vieillissement.
Il pourra être servi en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties.
Puis, en vieillissant, il accompagnera parfaitement des plats plus sophistiqués comme un « Boeuf Bourguignon » et des fromages à pâte molle.

Vinification : 100% égrappés, cuvage 15 jours
Élevage : 20 mois en fût de Chêne, pas de futs neufs
Service : 16/19 °C

Conservation : 5 - 10 ans