

Grands vins de Bourgogne - Propriétaire Récoltant

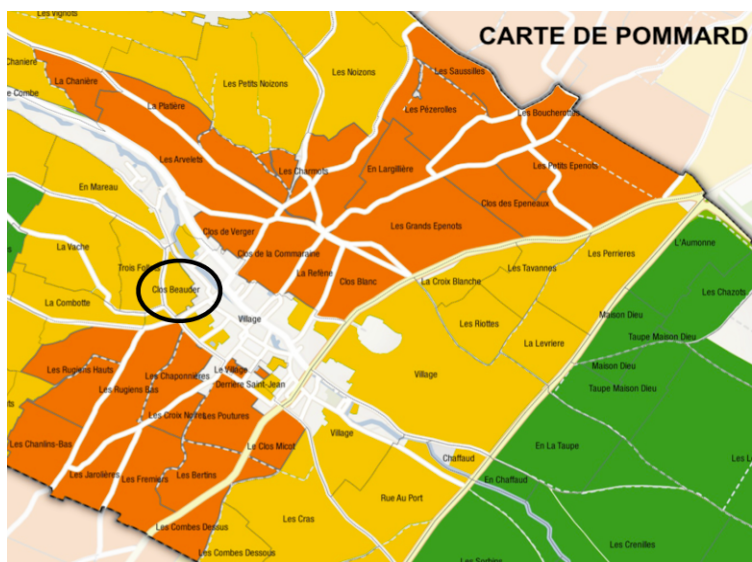
Domaine Michel Arcelain

Pommard

Pommard « Clos Beaudier »

Lieu-dit : Pommard
"Clos Beaudier"

Cépage : Pinot noir



Notre "Clos Beaudier" est un Clos situé derrière le domaine, nous avons une porte qui donne sur les vignes.

Très bien exposé, cette parcelle donne au vin, un fruité et une élégance étonnante pour un Pommard.

Il est élevé dans notre cave en fûts de chêne pendant 20 mois.

Sa robe rouge soyeuse et ses arômes de fruits rouges à noyaux se marient très bien pour donner un vin d'une belle complexité aromatique et des tanins qui le feront tenir dans le temps.

Il accompagnera très bien de la volaille ou un bœuf en sauce mais également du fromage et des desserts au chocolat.

Vinification : 100% égrappés, cuvage 15 jours

Élevage : 20 mois en fût de Chêne, 20% de futs neufs

Service : 16/19 °C

Conservation : 20 ans (si les conditions de garde sont respectées)