

Grands vins de Bourgogne - Propriétaire Récoltant

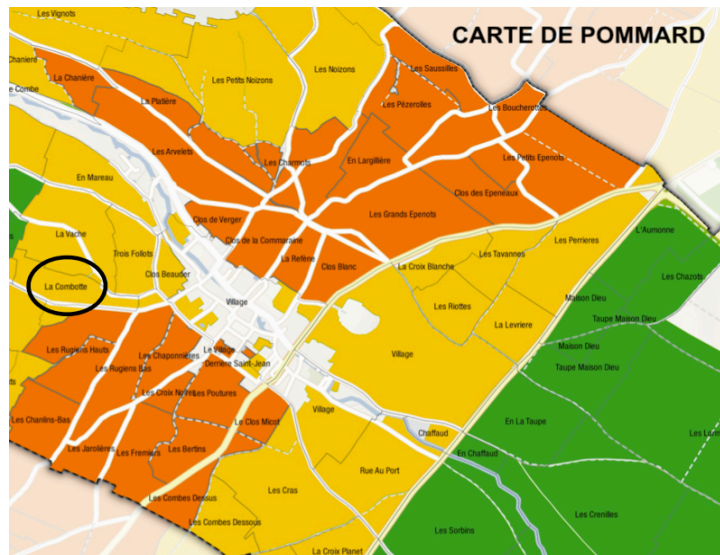
Domaine Michel Arcelain

Pommard

Pommard « La Combotte »

Lieu-dit : Pommard
"La Combotte"

Cépage : Pinot Noir



Comme son nom l'indique notre Pommard "La Combotte" est situé entre deux collines, sur un sol principalement argilo-calcaire.

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

Vin d'un joli rubis, limpide, un nez élégant, avec des arômes en bouche de cassis et de cerise.

Ses tanins lui apportent une belle présence et lui assurent une longue garde.

Vous pourrez le servir avec une viande rouge mais également du fromage ou un dessert chocolaté.

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)