

Grands vins de Bourgogne - Propriétaire Récoltant

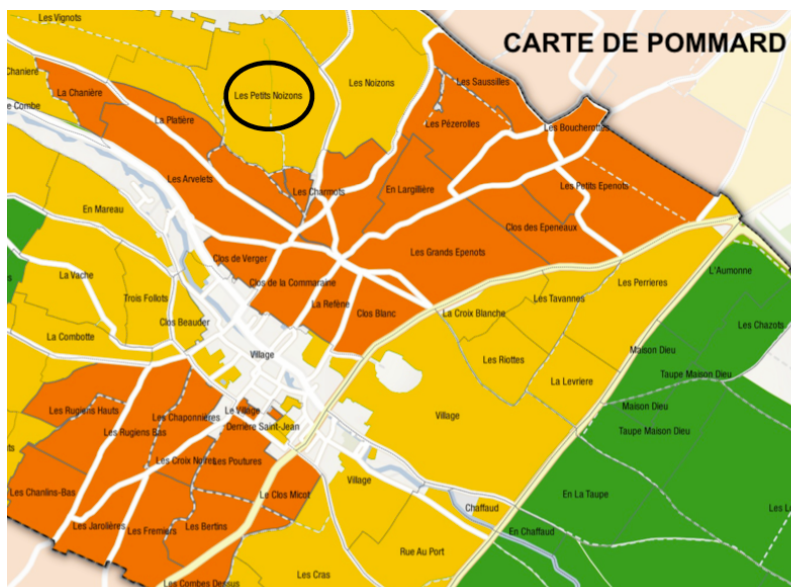
Domaine Michel Arcelain

Pommard

Pommard « Les Noizons »

Lieu-dit : Pommard
"Les Noizons"

Cépage : Pinot Noir



Notre Pommard "Les Noizons" est notre Pommard village le plus puissant, situé en haut de coteau sur un sol peu profond et caillouteux. Cela lui confère une identité à part.

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

C'est un vin d'une belle complexité aromatique avec des tanins marqués, et en bouche des notes de cuir, "sous-bois" et de cassis.

Il sera le vin idéal à déguster, avec une viande rouge ou du gibier, des fromages affinés ou un dessert au chocolat.

Vinification : 100% égrappés, cuvage 15 jours

Élevage : 20 mois en fût de Chêne, 10% de futs neufs

Service : 16/19 °C

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