

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

P

Pommard 2002

100% PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : Le village de Pommard est situé immédiatement au sud de Beaune, à 280 m d'altitude, exposé plein Est.

QUANTITE : 18 000 bouteilles.

DEGUSTATION : Robe rubis-noir aux reflets bleutés, brillante et assez dense. Nez discret s'ouvrant sur des notes d'épices, de cuir frais, et de mûre sauvage rehaussées d'un boisé judicieux bien intégré. Attaque ferme et ample. Bouche dévoilant une superbe matière soutenue par des tanins gras et accrocheurs. Finale fraîche, volumineuse et néanmoins fine. Un vrai Pommard doté d'une chair imposante et d'un énorme potentiel à découvrir pour la maturité du raisin et des tanins.

PLATS CONSEILLÉS : Le Pommard accompagne particulièrement bien les gros gibiers ainsi que les fromages puissants du type Epoisses.

TEMPERATURE DE SERVICE : 18-20 °C

GROWING AREA : The Pommard grows right next to the south of Beaune facing East at 280 m of altitude.

PRODUCTION : 18 000 bottles

TASTING NOTES : The dark ruby robe has bluish reflections and is both brilliant and dense. The subtle nose opens up with spicy notes, fresh leather, musk and wild blackberries, finished by the well integrated wood. The attack is firm and ample. The mouthfeel is superb with well structured tannins, both full and appealing. The refreshing finish manages to be both voluminous and fine. A true Pommard, with imposing power and enormous potential, noteworthy for its ripe grapes and tannins.

RECOMMENDED DISHES : The Pommard will match wonderfully with big game or with a tender cheese such as Epoisses.

SERVE AT : 18-20 °C