

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Pommard

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Sur la Côte de Beaune, le Pommard est réputé pour la puissance de ses vins rouges uniquement. Les vignes de premier cru sont plantées au milieu et en haut des coteaux sur des sols argilo-calcaires.

Le Saviez-Vous ?

S'étendant sur près de 320ha, entre Beaune et Volnay, Pommard doit son nom à la déesse gauloise des vergers et des fruits, Pomone.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

ÉLEVAGE: La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Rouge profond, rubis pourpre foncé, sa robe aux lueurs mauves dévoilent des arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. La bouche présente une texture ronde, une structure délicate et affirmée ainsi qu'un joli fruité.

ACCORDS METS ET VINS: Ce Pommard se régale avec les viandes sauvages : gibiers braisés, ou rôtis. Les pavés de boeuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins. Il apprécie aussi la compagnie des fromages de caractère : époisses, langres, soumaintrain, comté.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 14°C et 16°C

POTENTIEL DE GARDE: Délicieux jeune, il s'ouvrira pleinement avec les années (10 ans environ).

RÉCOMPENSES

2014 : 89pts Wine Enthusiast

