Domaine Ballot-Millot - 2** RVF

Pommard 1er Cru La Réfène 2022

Par BarriQ

Détails de l'offre



POMMARD 1ER CRU LA REFÈNE 2022

le nez se révèle envoûtant et d'une grande distinction. Il exhale de délicates notes de fruits rouges infusés, le tout merveilleusement habillé par un élevage d'une infinie justesse. En bouche, la trame de pinot noir brille par son éclat et sa pureté. La structure, portée par des tanins saisissants mais parfaitement intégrés, offre la typicité fougueuse de Pommard, magnifiquement interprétée ici avec grâce et légèreté. Une superbe lecture de ce Premier Cru !

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Bourgogne

Appellation

Pommard 1er Cru AOC

Cépages

100% Pinot Noir

Nature des sols

Argilo-calcaire

Culture

Viticulture raisonnée (sans désherbants chimiques)

Vinification

Traditionnelle, vendanges manuelles, levures indigènes, ni collé ni filtré

Élevage

18 mois en fûts de chêne (proportion modérée de bois neuf) puis 2 mois en cuve inox

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2038.

Accord mets & vins

Pigeon rôti aux champignons sauvages – Filet de bœuf en croûte – Magret de canard au poivre vert

Service

16°C, carafage de 30 minutes recommandé dans sa jeunesse

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

13.5 % vol.