

DOMAINE DES RIOTTES

Pommard
2018

Geschichte

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Das Dorf Pommard im Herzen der Côte de Beaune liegt direkt am Hang mitten im Weinbaugebiet.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischestandzeit mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. 5-tägige Maischung nach Gärungsprozess bei 30°C.

Bodenart

Lehmige, kalkhaltige Böden, die durch ihren Gehalt an schotterigen Gesteinsbrocken gut entwässert werden.



Farbe

Intensives leuchtendes Rubinrot.



Nase

Unser Pommard besitzt eine Nase von schwarzen Kirschen und Gewürzen, die im Glas Noten von neuem Leder entwickeln.



Mund

Am Gaumen frisch, untermalt von samtig-weichen Gerbstoffen.

Empfehlungen

Rotes Fleisch, gegrillt oder mit Soße, Rinderfilet, Lamm- oder Hühnerragout passen ausgezeichnet zur festen Gerbstoffstruktur und zu den konzentrierten Aromen dieses Weines. Geschmacksintensive Käsesorten: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot, aber auch Comté.

Trinktemperatur

15 - 17 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 8 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com