

## Pommard 1er cru les premiers 2018 (cód.JB0818DDM)



**País:** França

**Localidade:** Pommard

**Vinho:** Tinto

**Safra:** 2018

**Temp.Serviço:** 15° a 17°C

**Fechamento:** Rolha

**Maturação:** 15 meses no total, sendo 12 meses em barris de carvalho francês (10% novos)

**750ml**

**Região:** Borgonha

**Produtor:** Jean-Baptiste Jessiaume

**Nível:** Pommard 1er Cru Les

Fremiers AOC.

**Pot. Guarda:** 2028

**Teor Alcoólico:** 13,3%

**Casta:** 100% Pinot Noir

**Descrição do vinho:** Pinot Noir seco, mineral, com acidez agradável e taninos bem integrados. Vinho muito expressivo e aromático. Aromas de frutas negras, amoras, cereja preta e cassis. Bom corpo, taninos aveludados, excelente frescor. Um 1er Cru perfeito de Pommard.

**Terroir, vinificação e vinhedo:** Solo calcário e variedades de argila, 250m de altitude. Vinhedo classificado como "Premier Cru", vizinho de parcelas do climat "Frémiets" da AOC Volnay 1er Cru. Colheita totalmente manual. Desengace completo, com rigorosa seleção dos bagos. A maceração é feita a frio por 6 a 8 dias, seguida pela fermentação em temperatura controlada durante 30 dias. Maturação por um total de 15 meses, sendo 12 meses em barris de carvalho francês (10% novos).

**Sugestão de harmonização:** Boeuf Bourguignon, carnes vermelhas, aves assadas, molhos leves, carnes de caça em geral, cordeiros e risotos de cogumelos.

**Anotações:**