



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POMMARD

L'APPELLATION

L'appellation Pommard, terre de vins rouges, située entre Beaune et Volnay, présente une très grande hétérogénéité, tant au niveau des expositions que des sols.

Les vignes du domaine sont situées sur deux lieu-dits: Les Vaumuriens et Les Chanlins, localisés en haut de coteau et exposés sud-est.



ORIGINE / CLIMAT

100% pinot noir sur sol calcaire (avec quelques inclusions ferriques).

VINIFICATION

La vendange est rigoureusement triée, avant d'être égrappée partiellement ou totalement, selon le profil du millésime. Les cuvaisons, en cuves bétons, durent environ trois semaines, avec un contrôle régulier des températures. Les extractions se font de manière peu interventionniste, avec seulement quelques pigeages et remontages.

ELEVAGE

Elevage sous bois (25% de fûts neufs) pendant douze mois, prolongé d'une période de trois à six mois en cuves inox pour stabiliser le vin avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Une robe rouge profonde ; au nez, des arômes de fruits frais, évoluant avec l'âge vers des notes chocolatées et poivrées ; la bouche est ronde et structurée.

SERVICE

14 à 16 degrés.

ACCORDS

A associer à des mets traditionnels, comme une belle viande rôtie. A tester avec des fromages puissants, type épisses.

GARDE

A boire dans les 5 à 10 ans.