



## Pommard

<b>Composición:</b>	<b>100 % Pinot Noir</b>
<b>Procedencia:</b>	<b>Côte de Nuits</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>16 - 18° C.</b>

Desde tiempos remotos, Pommard ha sido el sitio de famosos viñedos. Al rededor del año 1000, toda la región del sureste estaba plantada con vides. De acuerdo con la tradición, esta región ya producía vinos que tenían la reputación de tener un color profundo y habilidades para poder viajar lejos, sin que la calidad de estos se viera afectada.

Hoy, Pommard es uno de los pueblos más grandes de Borgoña. El pueblo esta en el medio de una cuesta, rodeado por un grupo de viñedos.

El suelo, una mezcla de arcilla roja y de caliza, es responsable de las cualidades originales de este vino: buen color, bouquet intenso y estructura firme.

La vendimia se hace a mano, las uvas se disponen en pequeñas cajas de plástico afín de protegerlas al máximo durante el transporte hasta la bodega. La fermentación se efectúa en barricas abiertas o en cubas de acero inoxidable. El tiempo total de maceración dura entre 15 a 18 días. El vino se conserva en barricas de roble durante 18 meses. Dependiendo de la cosecha, a veces es mejor esperar hasta 2 años antes de probar este vino.

Pommard tiene una hermosa y compleja nariz, con rasgos de cerezas negras y especias. En el paladar, se siente una buena estructura, generosa en frutas y sutil en taninos.

Este increíble vino tinto merece un tipo de cocina más tradicional: carnes rojas en salsas ligeras, aves de caza o quesos maduros.