




Bourgogne POMMARD *Gérard Boyer*

Cuvée Parcellaire

Origine : France 
Appellation : AOP POMMARD (BOURGOGNE)
Millésime : 2019 / 20
Cépage(s) : Pinot noir 100%

PRESENTATION :

Viticulteurs depuis cinq générations !

La Maison Gérard Boyer est une propriété de sept hectares situés principalement en Côte de Beaune, sur les communes de Meursault, Auxey-Duresses, Chorey-les-Beaune, Savigny les Beaune et Gevrey Chambertin.

VINIFICATION :

Vendange : Manuelle.
Vinification : Pigeage fréquent, Fermentation malolactique.
Élevage : Élevage en fût de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Belle robe couleur rubis.
Nez : Cette appellation Village livre un bouquet élégant de vanille, de réglisse et de fruits noirs.
Bouche : Ample et long en bouche, le palais suit la même ligne aromatique , maniant harmonieusement le boisé et le fruité.
Un pommard authentique

Suggestions gourmandes :

Une belle bouteille de Pommard avec une côte de bœuf choisi par votre boucher, ou pour un repas plus délicat , par exemple pour accompagner une caille farcie aux champignons et au foie gras.

Coup de cœur : avec une belle assiette de fromages. Mais choisissez des fromages de caractère (qui « fouettent » Epoisse, Munster , Maroille)




PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be