MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



POMMARD

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

VIGNOBLE :

Situé au cœur de la Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard produit l'une des AOC les plus renommées parmi les vins de France. Le village est situé en pleine pente, étagé entre 250 et 330 m et orienté à l'est ou au sud-est. Cette appellation comporte 28 Premiers Crus, les plus réputés étant les Epenots et les Rugiens.

DESCRIPTION :

Belle robe rubis intense aux reflets grenat. Nez très concentré sur des arômes de cassis et de mûres, d'épices (poivre noir), sur un fond minéral. Belle matière, la bouche est charnue et riche, sur le fruit noir, avec une minéralité soutenue par les tanins.

Acheter sur l'e-boutique

