



VITICULTEUR À NANTOUX

## POMMARD

« EN MAREAU »

### EXPOSITION

Vignoble en coteau, orienté au levant.

### SOL

Sol constitué de marnes oxfordiennes, de sols bruns calciques et bruns calcaires (la terre est parfois rougie par l'oxyde de fer).

### CÉPAGE

Pinot noir exclusivement.

---

### CARACTÈRE

vin possédant de la puissance, de la finesse et une texture racée, plutôt rare. Jeune, il présente un fruité mûr et intense de fruits rouges confiturés (mûre, myrtille, groseille), soutenu par une structure charpentée et des tanins fermes. Le temps lui confère souplesse et volume, avec des tanins qui évoluent sur du soyeux et une gamme aromatique qui s'enrichit de notes de cuir, poivre et truffe.

### SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

on l'associe avec bonheur à des viandes rouges mijotées, des gibiers et des fromages affinés. Lorsque le vieillissement en a longuement attendri les tanins, le Pommard magnifie la dégustation d'un chocolat noir fort en cacao.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15 et 17°C

