ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Pommard Charmots 1er Cru

ROU463

Historique

Le domaine Ballot-Millot, exploitation familiale, située à Meursault, riche des meilleurs climats, offre l'une des plus belle et des plus savoureuses illustrations de la Côte de Beaune : souplesse et fruité de très grands blancs comme Meursault et Chassagne-Montrachet, richesse et délicatesse des légendaires appellations Pommard, Volnay et Beaune.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Ballot Millot & Fils
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Pommard 1er Cru	**Conservation**	20 ans
Service	16-18 ºC		

Description

Oeil A l'oeil, il présente une couleur rouge rubis pâle et claire.

Nez Notes de fruits noirs (griotte, cassis) et d'épices

Bouche Une attaque voluptueuse, révélant des tannins présents et équilibrés et une belle acidité. Les saveurs de fruits rouges, mêlées à des notes épicées et boisées, conduisent à une finale longue et harmonieuse.

Accord mets/vin Les plats principaux à base de viande sont certainement le meilleur accompagnement pour ce vin ; Le poulet, le bœuf et le gibier sont idéaux pour le siroter. C'est absolument à essayer avec des côtelettes d'agneau panées.

Commentaires Les raisins proviennent des vignes du domaine situées au sein du 1er Cru des Charmots, et macèrent lentement pendant environ 12 à 15 jours, avant de reposer pendant une période de 18 mois en barriques.

En une ligne