



Pommard La Refène 1er Cru

ROU465

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 | 10 à 12 ans |
| Service | 16-18 °C | | |

Description

| | |
|------------------------|---|
| Oeil | Rubis pourpre profond |
| Nez | Offre un nez intense de cassis frais et de cerise, avec des notes épicées de muscade et de piment de la Jamaïque. |
| Bouche | En bouche, les tanins sont charpentés mais amples, offrant une finale riche. |
| Accord mets/vin | Coq au vin, canard rôti ou bœuf bourguignon |

| | |
|---------------------|---|
| Commentaires | La région de Pommard est caractérisée par ses sols calcaires et son climat frais. Le Domaine Ballot-Millot utilise des techniques de vinification traditionnelles, notamment la récolte manuelle et l'élevage en fûts de chêne, pour garantir les normes de qualité les plus élevées. |
|---------------------|---|

En une ligne