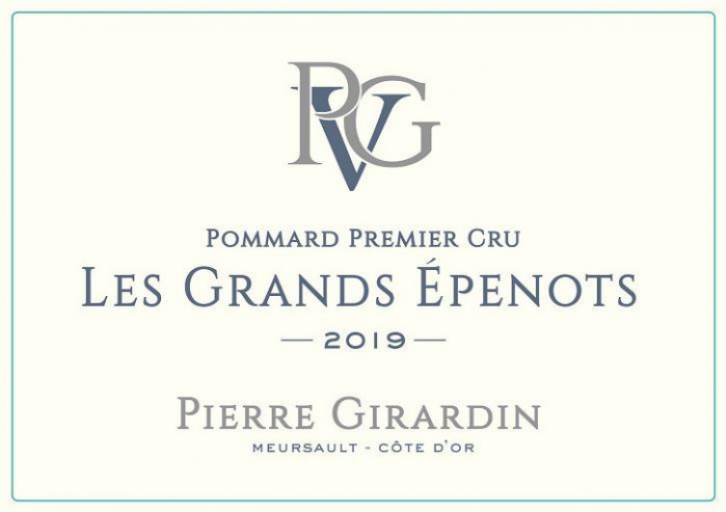
Domaine Pierre Girardin Pommard 1er Cru "Les Grands Epenots" rouge 2019



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Pierre-Vincent GIRARDIN
Millésime: 2019
Appellation: Pommard 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Grands Epenots
Wine Advocate (Parker): 93
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PIERRE GIRARDIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Pierre Girardin Pommard 1er Cru "Les Grands Epenots" rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Janvier 2022) : 93/100. *A notable success, the 2019 Pommard 1er Cru Les Epenots wafts from the glass with aromas of sweet red berries, cherries, loamy soil and licorice. Medium to full-bodied, velvety and enveloping, it's deep and concentrated, with melting tannins and bright acids.* ***Drink date 2023-2045****.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Millésime : 2019

Cépage : 100% Pinot Noir

Région : Côte de Beaune, parcelles situées sur la commune de Pommard, à la limite de Beaune. Rangs très longs (400m).

Géologie : sol argilo-calcaire, foncé dû au fer rouge.

Vinification : Récolte manuelle, 100% vendange entière. 12 mois en fût, 4 mois en cuve inox. Pas de collage ni filtration.
30% Fûts neufs.

Notes de dégustation : Robe rubis, nez : pétales de roses fanées. Bouche végétale, épicée et mentholée. Vin soyeux, rafraichissant et salin.

Accords mets-vins : Viande rouge grillée, gibier à plumes, fromages de caractère comme époisses.

Apogée : 8 à 14 ans

Description brève du produit :

93/100 Kelley/Parker. Un 1er Cru soyeux, rafraichissant et salin, doté d'un très bel avenir.