POMMARD 1er Cru "Les Chaponnières"
ROUGE

Cépage: Pinot Noir 100%

Dégustation: Nez sur les fruits rouges presque confituré. En bouche très belle équilibre entre puissance, fraicheur et finesse.

Vigne: Viticulture raisonnée

Vinification: Vendange manuelle, fermentation et élevage en fût de chêne pendant 15 mois

Conseil: Fromage / viande rouge

Garde: Attendre 2/3 ans, maximum 10 ans