



## Pommard "Clos de Ursulines" 2017

Domaine du Pavillon



Artikel Nr.	04335
Land	Frankreich
Herkunft	Im Herzen von Pommard, Côte de Beaune, Burgund
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Village
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17°C
Ausbau	Vinifikation für 20 bis 28 Tagen in Eichenholzfüßern. Ausbau in französischen Barriquefüßern für 14 bis 16 Monate, wobei der Anteil von neuem Barrique bei 20 - 30% liegt.
Boden	Kalkhaltiger Ton mit weißen Maronen
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Fruchtige Nase von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Feigen. Vollund rund am Gaumen mit reifen Tanninen und reichhaltiger, aber nicht schwerer Substanz. Dieser Wein ist kraftvoll und gut strukturiert und bleibt trotz der Nähe zu Volnay subtil, elegant und fast "feminin". Das Finish ist seidig und samtig.
Empfehlung	Rotem Fleisch, gefiederten Wild
Über den Winzer	Alle Trauben der Domaine werden in der historischen alten Kellerei vinifiziert, die mitten in einem 4 ha großen, von einer Mauer umschlossenen Weingarten liegt. Schonende Produktionsmethoden durch Nutzung der Schwerkraft, Erhaltung des ökologischen Systems und begrenzte Hektarerträge sind die Garanten für die gleichbleibend hohe Qualität der Weine der Domaine.