

Maison Champy

POMMARD

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pommard

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Pommard.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

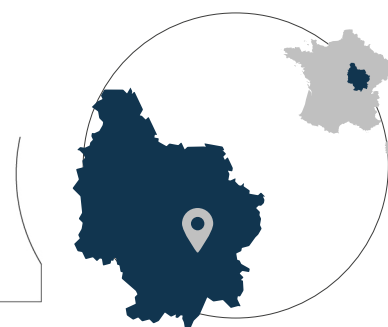
Colore Colore rubino scuro e viola intenso.

Profumo Al naso è caratterizzato da intense note di ribes nero, con un piacevole aroma di griglia e mineralità.

Sapore Al palato mostra molta freschezza e gli aromi si espandono su note di nero frutta (ribes nero), frutti maturi e amarene.

Abbinamenti Si abbina a carni rosse come il manzo, bistecca al forno, cosciotto d'agnello o anatra confit alle spezie, selvaggina e con sapori pronunciati di formaggi.

Temperatura di servizio 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

