Pommard Grands Epenots 1er Cru

ROSSO

INFO

Annate: 2018, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0,43 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordon de Royat
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 13 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura leggera, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di rovere. Affinamento in pièces di rovere per 12 mesi e in vasche di acciaio inox per 4.
Solforosa totale: 38 mg/l
Bottiglie prodotte: 500

PRODUTTORE

DOMAINE PIERRE MOREY

Pierre Morey

PERCHÉ

Il Pommard Grands Epenots 1er Cru è un vino rosso dal tipico tannino un po' rustico di Pommard, che in queste vigne viene transumanato, assurgendo a una dimensione di rara eleganza. Se nell'Appellation di Pommard si rifacesse la classificazione delle migliori vigne, le Grand Epenots, sarebbe sicuramente passato alla definizione di Grand Cru.

QUANDO

Quando prima di un lungo viaggio, che forse non prevede ritorno, dovete salutare il vostro amico del cuore, portatelo di notte in cima a una montagna o sui gradini di una chiesa, dove si possano vedere le stelle e dove si possa urlare senza che nessuno possa sentirvi. Aprite una bottiglia di Pommard Grands Epenots 1er Cru e fate della libertà il vostro ultimo ricordo insieme.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on www.triplea.it