

BOUCHARD AÎNÉ POMMARD

BORGONHA SUB-REGIÃO: CÔTE DE BEAUNE · FRANÇA

É no coração de Beaune, capital dos vinhos da Borgonha, que está localizado o Hôtel du Conseilleur du Roy. A residência abriga as adegas da Maison Bouchard Aîné & Fils, que desde 1750 perpetua a tradição de excelência na produção de seus grandes vinhos. Sob o olhar atento de seu enólogo, que persegue o espírito de elegância e tradição, que tal como um maestro, compõe suas gamas entre a seleção de parcelas e a vinificação, e se esforça para revelar os prestigiosos e complexos terroirs da Borgonha. A Borgonha é única e seus vinhedos são mosaicos de parcelas. A diversidade e riqueza da grande Borgonha são encontradas através de seus 6 grandes vinhedos, de norte a sul: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Châlonnaise, Mâconnais e Beaujolais. Pommard é uma das vilas mais famosas da Côte de Beaune, situada a 5 km ao sul da cidade de Beaune, na rota de Grands Crus. A denominação abrange 322 hectares e produz apenas vinhos tintos, com 36% de seus vinhos classificados como Premier Cru.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bouchard Aîné & Fils

REGIÃO

Borgonha SUB-REGIÃO: Côte de Beaune

DENOMINAÇÃO

Pommard AOC

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2018

TEOR

ALCOÓLICO

13°

SERVIÇO

15 °C - 16 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

ideal para acompanhar caça assada, carnes vermelhas grelhadas, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ vinificação em cubas de madeira seguida de estágio em barricas de carvalho durante 14 a 16 meses, sendo 20% novas
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. vermelho rubi, límpido e brilhante

Aroma. dominado por aroma frutado que remete a cerejas e notas de bosque, vegetação rasteira e especiarias. Aparece também um discreto e agradável carvalho

Sabor. complexo e poderoso, um vinho firme, bem estruturado com taninos suaves