



# Max & Anne-Marye PIGUET-CHOUET

## LES VIGNOTS

Pommard - Rouge 2015

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Pommard
<b>Cuvée :</b>	LES VIGNOTS
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Pinot noir (100%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Un vin de caractère, le plus charpenté, puissant et masculin des vins de la Côte de Beaune. A la dégustation, il s'ouvre sur de puissants arômes de cerise griotte et de mûre. La finale est intense et se termine sur de subtiles notes de truffe noire.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid, Eraflage. Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon technique.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, soutenue, reflets rubis.

**NEZ :** Aromatique, puissant, puissants arômes de cerise griotte, généreux arômes de fruits à noyau, intenses arômes de mûre, intenses arômes d'épices, subtils arômes de vanille, subtils arômes d'amande grillée.

**BOUCHE :** Complexe, concentrée, charnue, subtiles notes de truffe noire, légères notes d'épices, longs, rond, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2015 et 2030



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Chevreuil, Coq au vin, Fromages de caractère

Powered by **Plugwine**

