

CHÂTEAU DE POMMARD
Pommard AC
Famille Giraud
Savigny-les-Beaune, France

**Provenance**

Côte de Beaune, Bourgogne, France

Cépage(s)

Pinot Noir

Dégustation

Robe: sombre, intense et colorée profonde

Bouquet: arômes généreux, francs, fruités et épicés

Palais: opulent, tannique et puissant

Spécificité(s)

Vieilli 15 à 18 mois en fûts de chêne

Température de service

15°C

Accords gastronomiques

Viandes, gibiers, fromages

Durée de garde

2-10 ans

Herkunft

Côte de Beaune, Burgund, Frankreich

Traubensorte(n)

Pinot Noir

Degustation

Farbe: Intensives und tiefes rot

Bouquet: Reiche, fruchtige und würzige Aromen

Gaumen: Opulent, tanninreich und kräftig

Eigenheit(en)

15-18 Monate Ausbau im Eichenfass

Trinktemperatur

15°C

Idealer Begleiter zu

rotem Fleisch, Wildgerichten, Käse

Reifungspotential

2-10 Jahre