

POMMARD 1 ER CRU Les Fremiers 2018 domaine SORDET Benoit 75 cl

Le nez est riche, intense sur des des arômes de petits fruits rouges, la mûre, la myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. et g



Référence : 431506

Prix : 60.95 €

Descriptif :

POMMARD 1 ER CRU Les Fremiers 2018 domaine SORDET Benoit 75 cl

Le Domaine cultive la vigne avec passion depuis 1793, est une des plus vieille Maison Vigneronne possédant des bâtisses datant du XVII ème comme en fait foi le vieux puits de 30 mètres de profondeur situé dans la cour et dont la margelle indique 1641..Ainsi les siècles passent, mais une volonté grandissante de produire des vins de qualité renait sans cesse au fil des générations. Le vin est vraiment une composition qui nait de l'alchimie parfaite entre un terroir, un cépage, un climat et le savoir-faire du vigneron.La démarche entreprise par le Domaine depuis plusieurs années leur a permis d'obtenir en 2009 la Qualification en Agriculture Raisonnée corroborant à une nouvelle approche pour le respect de l'environnement.

Le nom de lieu-dit vient de l'expression en vieux français Fremyer qui signifie ferme, solide.

notes de dégustation :

Sa robe présente une belle brillance allant sur un rouge cardinal profond. Le nez est riche, intense sur des des arômes de petits fruits rouges, la mûre, la myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. et griottes viennent se présenter. L'attaque, assez ferme, assez solide, tapisse la bouche est tonique,, faisant ressortir des tanins très fins enveloppés de jolis fruits. Le tout s'épanouit dans une belle amplitude qui rend la

finale particulièrement persistante.

cépage : 100 % pinot noir, Les raisins sont éraflés à 100 %, puis vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières. La macération pré-fermentaire dure 3 à 6 jours à 13° C, suivie d'une fermentation de 2 à 3 semaines suivant les années, à une température maximale de 33/34° C. La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15 % en fûts neufs.

accords: viandes sauvages, Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis surtout avec les Premiers Crus, pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté.

T°S: 16°C

G: 2028 - 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)