



**POMMARD 1ER CRU " LES EPENOTS "  
2017 DOMAINE MOISSENET BONNARD**

Pays : France  
Région : Bourgogne  
Sous région : Côte de Beaune  
Cépage(s) : Pinot Noir 100%



**Note de dégustation :**

Robe grenat soutenue. Le nez possède une classe hors du commun !  
Arômes fruités typiques du pinot, caractère floral très charmeur, boisé hyper raffiné et réglisse forment un bouquet absolument splendide. La bouche est tout aussi séduisante, avec de l'ampleur, une grande richesse mais surtout des tanins veloutés et soyeux, signe d'une belle maturité de la récolte et d'un savoir-faire au chai remarquable ! Indiscutablement, une très grande bouteille.

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Il sublimerait un canard aux cerises, un filet de bœuf en croûte aux morilles et figes, un lièvre à la bourguignonne; un filet de biche sauce grand veneur. Coté fromage, il s'accorderait à un Soumaintrain, un Citeaux, un Langres ou un Morbier.

**Commentaires du sommelier :**

"Les Epenots", parcelle mythique du village de Pommard, produit régulièrement des vins parmi les plus recherchés de toute la Bourgogne. C'est un climat donnant des vins opulents, riches et complexes, au grand potentiel de vieillissement.



Puissance

