



POMMARD 2020 " LES CRAS " 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 est sublime, sur les épices et les fruits noirs. A l'évolution, apparaissent des arômes floraux et de sous-bois.

La bouche est structurée mais sans austérité, avec des tanins croquants et tout en finesse. Un Pommard de très belle facture et déjà très abordable.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Carré d'agneau rôti, Côte de Boeuf, Dinde farcie, fromages (époisses, langres...)

Commentaires du sommelier :

"Les Cras", en vieux français "Ez crayz" signifie craie, allusion au terroir calcaire et son agglomérat de cailloux alluvionnaires recouverts de terre. Cultivée sous le rang pour favoriser la biodiversité, cette parcelle produit un Pommard complexe et déjà très accessible, d'une finesse sans pareil et aux tanins croquants



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

