



POMMARD 1ER CRU " LES PÉZEROLLES " 2006 DOMAINE POTINET-AMPEAU

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

Note de dégustation :

Couleur grenat soutenue avec des reflets d'évolution légèrement acajou. Le nez est splendide et abouti. Il combine parfaitement le caractère tertiaire apporté par le vieillissement (sous-bois, terreux, cuir), à des notes boisées et fruitées très agréables. Le structure de bouche est charpenté, comme souvent à Pommard. Les tanins présents sont soyeux et lui apporte du corps. La finale est longue et structurée.



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 25 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande rouge ou rosée comme un filet de bœuf aux cèpes ou un steak de biche aux champignons des bois. Parfait aussi avec une viande de longue cuisson comme un parmentier de canard à la truffe ou un civet de marcassin.

Commentaires du sommelier :

Grâce à la patience du domaine Potinet-Ampeau et leur tradition d'un long vieillissement en bouteille au domaine, c'est un régal de déguster un des meilleurs terroirs de Pommard au sommet de sa forme. Les Pézerolles, c'est un climat parmi les plus intéressants de l'appellation. Un Pommard qui a du caractère et qui est aujourd'hui totalement épanoui.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

