

Pommard

2019

TERROIRS

Sur la partie la moins élevée, des alluvions anciennes, puis au milieu des coteaux, les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. En montant encore, on trouve des marnes oxfordiennes (jurassique), des sols bruns calciques et bruns calcaires. L'oxyde de fer rougit parfois la terre. Expositions au levant et au midi. Altitude : entre 250 et 330 mètres.

CONSEILS DU SOMMELIER

Cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard, surtout avec les Premiers Crus, un interlocuteur indispensable. Les 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. Température de service : 14 à 16 °C.

