



POMMARD 1^{ER} CRU CLOS MICAULT DOMAINE DE VAUX



TERROIR



Origine géographique

Située entre Beaune et Volnay, Pommard est l'une des plus célèbres communes de la côte de Beaune réputée pour ses vins rouges parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne.



Sol

Les vignes du Clos Micault se trouvent sur des sols bruns calcaires sur éboulis calcaires, plus précisément au sommet de l'ancien cône de déjection de la Vandaine, ce qui les rend fortement caillouteux. Exposition Est, Sud-Est.



Encépagement

100 % Pinot Noir.



Vinification

Bourguignonne traditionnelle en cuves ouvertes avec pigeages et macération longue. Elevage en fûts de chêne avec 25 à 30% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois qui apportent structure et complexité au vin.

DEGUSTATION



Robe

Belle couleur rubis soutenu aux reflets framboise.



Nez

Nez de fruits rouges cuits comme la confiture de framboise avec quelques nuances torréfiées tel du café.



Bouche

A la fois puissance et élégance, il possède une belle structure avec des tanins délicats et une belle persistance aromatique.

SERVICE



A boire avec

Dégustez-le avec des belles pièces de viandes rouges telles un rôti de bœuf aux pleurotes et flan de courgette, de l'agneau braisé ou les volailles en civet comme un lièvre à la royale. Côté fromage, il se mariera très bien avec des fromages de caractère comme du munster ou une mimolette extra vieille.

Température de service

15 à 16 °C.



Temps de garde

De 3 à 5 ans.