

DOMAINE
PHILIPPE GIRARD
SAVIGNY-LES-BEAUNE



37, rue du Général Leclerc
21420 Savigny-lès-Beaune - France
03.80.21.57.97 - contact@domaine-philippe-girard.com

www.domaine-philippe-girard.com



POMMARD
Vieilles Vignes

Ce vin offre à l'œil, une robe rouge profond, rubis pourpre.. aux lueurs mauves.

Au nez, ces arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'orienté vers le cuir, le chocolat, le poivre.

Une texture ronde, une structure délicate et affirmée, fruité en bouche.

Appellation : Pommard «Vieilles Vignes»

Age de la vigne : 70 ans

Densité : 10 000 pieds / hectare

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100% ; macération pré fermentaire (4 à 5 jours) ; remontage et pigeage ; durée de cuvaision 10 à 20 jours ; élevé en fût de chêne durant 9 mois avec 20 à 30% de fût neuf.

Caractéristique :

Visuelle : Une robe rouge profond, rubis pourpre foncé

Olfactif : Mûre, myrtille et groseille

Gustatif : Une texture ronde, une structure délicate et affirmée, fruité en bouche.

Accords mets/vin : 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, un interlocuteur indispensable. Les pavés de boeuf, 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 : époisse, langres, soumaintrain mais également comté.