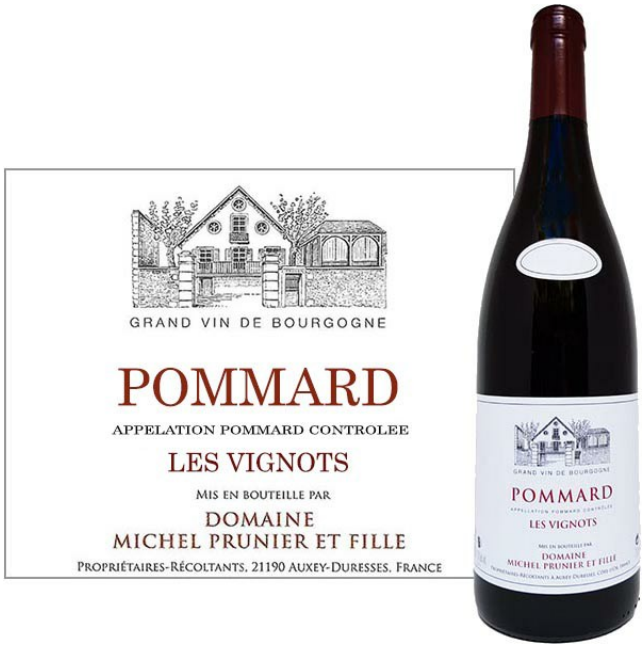
Pommard "Les Vignots", Michel Prunier & Fille



Hoewel ze oorspronkelijk uit Auxey-Duresses komen, bezit de familie Prunier 0,22 ha in Pommard. Les Vignots is een mooi perceel van 45 jaar oude wijnstokken dat pal op het zuiden ligt, helemaal boven de crus richting Nantoux. Estelle Prunier beheert het familiedomein samen met haar vader. Ze brengt een moderne, ecologische benadering van het bedrijf, met behoud van het traditionele, hoogwaardige karakter van deze familiecru.

Oorsprong: Les Vignots est une longue parcelle dans les hauts de pommard au-dessus des premiers crus en direction de Nantoux. Elle se situe sur sol argilo-calcaire exposé sud.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: De hele trossen worden gevinifieerd om alle structuur van het terroir tot uiting te laten komen. Maceratie gedurende 12 dagen. Fermentatie in temperatuurgecontroleerde vaten. Rijping in eiken vaten gedurende 15 maanden, waaronder 30% nieuw.

Degustatie: Mooie reeks geconcentreerde rijpe fruitaroma's: bramen, bosbessen, pruimen op een achtergrond van toast en specerijen. Stevige, delicate textuur met dichte, ronde tannines.

Bewaarpotentieel: 5-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij vederwild en bont als hij oud genoeg is, of een fijne rib-eye steak als hij jong is (minder dan 5 jaar oud). Ook heerlijk bij gnocchi met Parmezaanse kaas of een gerijpte camembert.