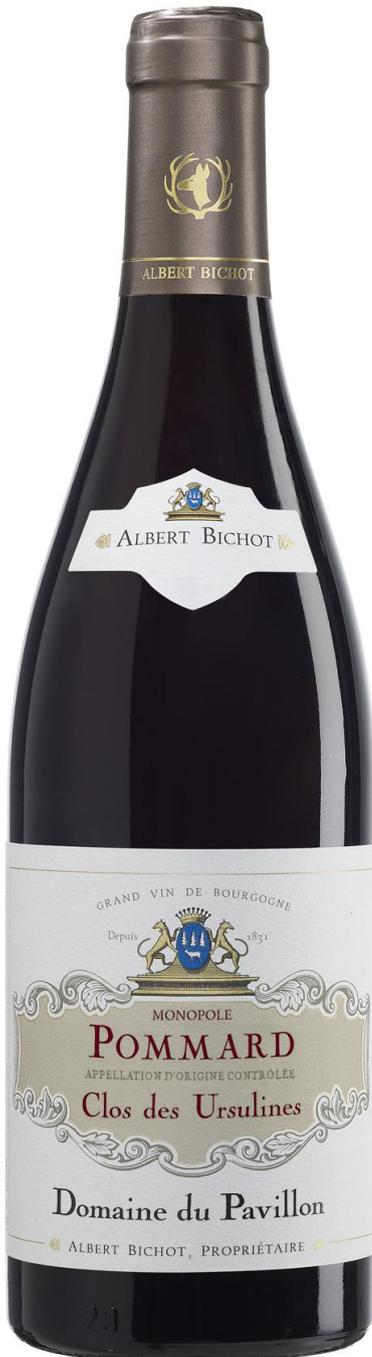


ALBERT BICHOT

A.O.C. Borgoña (Pommard)

Practican una viticultura sostenible, basada en la observación, la prevención y prestando atención a los equilibrios complejos que se encuentran en la naturaleza. El suelo se mantiene de manera responsable, es arado y fertilizado juiciosamente con materia orgánica. También alentamos el trabajo manual que aumenta las defensas naturales de las plantas. Los equipos dedicados en cada una de nuestras propiedades conocen perfectamente cada terroir y están muy atentos al desarrollo de las viñas que supervisan.



POMMARD CLOS DE URSULINES 2019 DOMAINE DU PAVILLON

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

INFORMACIÓN

El "Clos des Ursulines", un remanso de paz salpicado de pinos centenarios, se encuentra en el corazón de Pommard. Es indudablemente esta tranquilidad la que una vez encantó a las monjas del convento de las Ursulinas, que fueron las primeras propietarias de la finca. Este "monopole" de casi 4 hectáreas se encuentra en el extremo sur de la denominación de Pommard hacia Volnay. Gracias a su terroir único, este vino desafía el mito ampliamente difundido de que los vinos de Pommard son más "masculinos".

Vendimia manual. Fermentación en tinas cónicas de roble con temperatura controlada entre 20 y 28 días. Crianza de entre 14 y 16 meses en barricas de roble de entre un 20-30% nuevas.

NOTAS DE CATA

Este "Clos des Ursulines" de Pommard revela una nariz afrutada que recuerda a cereza, grosella negra e higo. Con los años, estos aromas evolucionarán hacia notas de café y cuero. Completo y redondo en el paladar con taninos maduros y sustancia rica, pero no pesada. Este vino es potente y bien estructurado, pero sigue siendo sutil, elegante y casi "femenino" debido a la proximidad del viñedo a Volnay. El final es sedoso y aterciopelado.

MARIDAJE

Sirva con carnes rojas exquisitamente preparadas, platos de plumas y salsas de vino.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com