



DOMAINE DE LA COMMARAINÉ

POMMARD A.O.C. PREMIER CRU CLOS DE LA COMMARAINÉ MONOPOLE



VITIGNO

100% Pinot Noir.

DESCRIZIONE GENERALE

Oggi, con la nuova proprietà del Domaine de la Commaraine, questo grande vino rivive i fasti del passato. Il meticoloso studio dei terreni, la coltivazione in biodinamica, le rese molto basse e la scrupolosa selezione dei grappoli sono i cardini qualitativi seguiti per produrre un vino unico ed eccezionale. Il Clos de la Commaraine giace su suoli argillo-calcarei, dalle tonalità rosse per la presenza di ossidi di ferro. Situato nel lato nord della denominazione, dona vini molto profumati, intensi e generosi. Di grande raffinatezza ed equilibrio.

AFFINAMENTO

In barrique 12 mesi.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VISTA

Bel colore rubino vivo con brillanti riflessi granati.

OLFATTO

Il vino presenta un naso molto delicato, elegante con note di frutti freschi come lamponi e ribes e dolci frutti bianchi.

GUSTO

Attacco franco e vibrante, centro bocca ampio senza essere troppo generoso. Il vino è sostenuto da una bella tensione, che porta ad un finale molto persistente. Il terroir si esprime in tutta la sua eleganza e raffinatezza.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

Oltre 10 anni.