

JOSEPH VOILLOT

A.O.C. Borgoña

Un Pommard procedente del ensamblaje de cuatro terroirs: Cras, Poisots, Saussiles y Vaumuriens. Representa una interpretación equilibrada de Pommard, combinando densidad y elegancia. Es un vino de Pinot Noir con mayor profundidad estructural que el Volnay, pero manteniendo la precisión de Voillot.



POMMARD VIEILLES VIGNES 2023

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

INFORMACIÓN

Las parcelas se sitúan tanto en la parte alta como baja de la ladera, sobre suelos pedregosos, poco profundos y de caliza del Bathoniense. Vendimia manual, selección y despalillado total, seguida de maceración de 14-18 días. Fermentación con levaduras indígenas y crianza con un 10-15% de barrica nueva.

NOTAS DE CATA

Vino fino y denso, con mayor estructura y profundidad que un Bourgogne o un Volnay. La fruta se acompaña de una estructura tánica firme pero equilibrada y una buena persistencia.

MARIDAJE

Entrecot, blanquette de ternera, pequeños platos de caza, paletilla de cordero, cerdo asado y quesos fuertes.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com