


POMMARD 1ER CRU LA FREMIERS

BENOÎT SORDET

Borgonha - França



Ao longo dos séculos, as vinhas Pommard sempre foram muito valorizadas, quer pelos príncipes, quer pelas ordens religiosas. "Les Premiers" não é exceção. No século XIV, os vinhedos pertenciam à Abbaye de Maizière. Esta área de vinhedos deve seu nome à palavra "Fremyer" que, em francês antigo, significa firme ou robusto. E, de fato, a força deste vinho é que combina elegância com firmeza. Envolvido em taninos muito finos, o terroir exprime-se com toda a força.

 100% Pinot Noir


Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 0,38 g/l


Acidez Total: 76,3 meq/l

PH: 3,42


Vinificação: As uvas são totalmente desengaçadas e posteriormente vinificadas em cubas de betão ou inox com operações de punch down e remontagem, dependendo do vinho e das provas diárias. A maceração preferencial dura 3-6 dias a 13 ° C, seguida de fermentação 2-3 semanas dependendo do ano, a uma temperatura máxima de 33-34 ° C.

 Envelhece 12 meses em barricas de carvalho.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho brilhante e profundo.

 Aromas muito finos de frutos vermelhos.

 Na boca bastante firme e robusto, revelando taninos muito finos, embrulhados numa bela fruta, no interior de um corpo cheio, resultando num final particularmente prolongado.

Harmonização: Bifes ou costela grelhada, acompanhados de molho de pimenta. Ensopados de borrego ou frango, bochecha de porco estufada com molho de pimenta, grande folheado de veado, cogumelos recheados com presunto picado, Coppa com pão de gergelim torrado, queijos como Epoisses, Langres, Soumaintrain, Amourde- Nuits, Livarot ou Pont-l'Eveque. E, claro, sobremesas à base de chocolate amargo.

 Temperatura de serviço entre 16°C à 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br