



Pommard les Cras

FR KOD: DMO03



Producent	Domaine de Montille
Pochodzenie	Francja
Smak	wytrawne
Kolor	czerwone
Rocznik	2015
Pojemnosc	0,75
Lata spożycia	2019 - 2039
Szczepy	100% Pinot Noir

Metoda produkcji

Parcela "les Cras" jest jedyną parcelą producenta na poziomie Côte de Beaune village. Oryginalnie - nazwa pochodzi od słowa określającego kamieniste stoki - miejsca u stóp wzgórza gdzie osadza się podczas erozji osad o większej frakcji niż żwir. Położona pomiędzy winnicami klasy Premier Cru - "Les Combes Dessus" i "Le Clos Micot" - działka ma 0.5 ha wielkości jest kamienista a glebą jest czerwona glina z dużą zawartością żelaza typowa dla całego regionu Pommard. Krzewy zasadzone w 1980 roku dają dojrzałe, wyraźne w smaku owoce. Kiedyś parcela była blendowana z innymi, ale od kilku lat po zmianach własnościowych jest butelkowana oddzielnie przez Domaine de Montille. Klasyczna burgundzka winifikacja. W większości nie odszypułkowane kiście, rdzenne drożdże. Zbiór rozpoczęty dość późno - 12 września. Fermentacja w kadziach stalowych i dojrzewanie minimum 18 miesięcy w beczkach dębowych. Cała produkcja to 1300 butelek, tylko 5% nowych beczek, reszta to beczki drugiego "passage".

Opis wina

"Les Cras" jest burgundem o raczej owocowym charakterze. Garbniki wtopione skutecznie i elegancki, delikatny finisz odznacza się bogactwem aromatów dojrzałych malin, jagód, wisni, migdałów i marcepanu. W tle lekko przyprawowo - słodka nuta mokki i lukrecji.