

Maison Louis Jadot

Pommard 1er cru « Epenots »

Millésime : 2013

Région et Appellation : Bourgogne - AOC Pommard 1er cru

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite égrappés et vinifiés en cuve tronconique bois et inox durant 21 à 28 jours. Extraction douce par pigeage bijournalier.

Elevage : En fûts de chêne durant 18 mois (30% bois neuf).

Accords mets et vins : On l'imagine très facilement avec un gibier à plumes par exemple un suprême de faisan, sauce Grand Veneur et poire au vin. Il se mariera aussi parfaitement avec des abats, des rognons de bœuf flambés sauce moutarde et pommes caramélisées. Enfin on peut l'associer à un poisson grillé, un pavé de saumon d'Alaska en croute d'amandes et riz Venere façon risotto.

Notation : -

