

DOMAINE
Henri
Delagrange

POMMARD 1^{er} Cru Les Bertins

Appellation d'origine contrôlée (AOC) de la côte de Beaune, en Côtes- d'Or.
Ce 1^{er} Cru Les Bertins est un vin rouge qui appartient aux plus grands terroirs de Pommard, il s'étend sur 3 ha.

Sa rareté vient d'abord de sa petite surface, mais également de la qualité de son terroir qui se situe au milieu du coteau à la limite des Volnay.

Notre Pommard 1^{er} Cru Les Bertins :

Superficie : 45 ares 29

Encépagement : Pinot Noir

Exposition : Est, Sud- Est

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 45 ans

Sol : Eboulis, argilo-calcaires du Bathonien

Vendanges : à la main

Production : 2 800 bouteilles

Temps de garde : selon les millésimes de 3 à 15 ans

Vinification :

Egrappage : 100 %

Cuaison : 18 jours en cuve ouverte, avec thermorégulation, peu de pigeage,

Elevage : 15 mois dont 12 en fûts.

Dégustation :

Vin de couleur rouge profond, rubis pourpre foncé, très complet alliant puissance, équilibre, rondeur et charme. Dans sa jeunesse on trouve des arômes de petits fruits noirs (mûre, myrtille), sa maturité l'orienté vers des arômes de terre truffée, de chocolat, de cuir chaud mélangés à des senteurs florales.

Vin riche.

Gastronomie :

Il accompagnera à merveille un salmis, un lièvre à la Royale, un marcassin sauce grand veneur, une côte de boeuf ainsi que des fromages au lait cru.

Température de service : 14 à 16 °C

