



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

POMMARD « LES CRAS »

« Les Cras », en vieux français « Ez crayz » veut dire craie. Dans ce cas, il signifie un lieu calcaire, un agglomérat de cailloux alluvionnaires recouverts de terre.

C'est une parcelle d'une surface de 41are.04ca, âgée de 44 ans. Elle jouxte les Pommard 1er cru (Clos Micault et les Combes Dessus). Elle est enherbée et cultivée sous le rang pour favoriser la biodiversité.

La récolte est manuelle.

La vinification dure 3 semaines dont 12 jours de fermentation alcoolique

L'élevage se fait en futs chêne dont 30% de neuf ; pendant 12 mois.

Ce pommard à la robe grenat sombre, propose un nez complexe d'épices, de fruits noirs, de sous-bois. La bouche est ronde, équilibrée. La finale est dotée de tanins fins et croquants.

Il accompagne vos plats :

Il s'accorde parfaitement avec un gigot de marcassin, un agneau de 7 heures, des aubergines farcies, un canard à la vanille, un carré d'agneau roti, une côte bœuf, une dinde farcie aux marrons ;

Côté fromage, il est exquis sur un époisses, un comté de 24 mois ou un Munster.

Sa température idéale de service est de 16°

