



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

POMMARD « LES TAVANNES »

Lieu-dit ayant appartenu à la famille De Sauls de Tavannes. Le mariage de Jean de saulx et de Marguerite de Tavannes en 1509, donna naissance à un fils : Gaspars de saulx de Tavannes qui fut Marechal de France en 1570. Il est mort au château de Sully. Notre Pommard Les Tavannes est constitué de 2 parcelles voisines l'une de 10 ares 91 ca plantée en 1990 et l'autre de 11 ares 53 ca plantée en 1973. Elles ne forment qu'une seule cuvée de 22 ares 44 ca. Les vignes sont situées sous le clos des Epeneaux avec une exposition sud-est sur un sol argilo-calcaire, un calcaire de Chassagne.

Ces 2 parcelles sont enherbées dans le rang et cultivées sous le rang afin de préserver la biodiversité et la mychorization. La récolte est entièrement manuelle, triée, éraflée à 100%. Les baies arrivent entières dans la cuve. La vinification dure 4 semaines dont 21 jours de fermentation alcoolique. L'élevage se fait en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs pendant 12 mois.

C'est sûrement le Pommard le plus massif du domaine. Puissant, c'est un joyau à l'état pur, dont il faut laisser le temps polir ses multiples facettes. Sa belle robe pourpre laisse au nez des arômes de fruits frais légèrement confiturés de burlat, fraises et framboises avec un soupçon de sous-bois. La bouche est franche, minérale, puissante. Des tannins nobles sont présents et persistants. A boire à partir de 2020

Il accompagne vos plats :

Il sublimera un agneau de pré-salé façon Normandie en pastilla, un navarin d'agneau, un canard rôti aux figues et cerises, ou encore un filet de sanglier rôti sauce poivrade.

Coté fromage : un Perail, ou Fontina val d'Aosta, une fourme de salers ou brie de Melun

Coté dessert : un gâteau aux pommes et poires, un gâteau aux noix, un fondant chocolat noir et mirabelle.

Sa température idéale de service est de 16°

