



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

POMMARD 1^{ER} CRU « LES CHARMOTS »

On retrouve une citation en 1431 « en charmet » ; Cela peut tout simplement venir du vieux français « charmoie » signifiant « lieu planté de charmes » ; mais en Bourgogne, « charme » désignait aussi des champs retournés en jachères.

Vigne d'une surface de 20 are 75 ca ; plantée en 1955 et orientée sud, sud-est.
Celle-ci est enherbée et cultivée sous le rang, pour favoriser la biodiversité et la mycorhization.

La vinification se fait en futs de chênes dont 30% de futs neufs pendant 18 mois.

C'est sûrement le plus féminin de nos Pommard. Il a ce côté affriolant, charnu, des tanins denses et soyeux, une note florale de roses épicées, une persistance en bouche toute en dentelle et très sensuelle.

Il accompagne vos plats :

Il sera le parfait accompagnateur d'un filet mignon de veau à la moutarde et pommes aux herbes, d'une blanquette de veau poupiou, d'un médaillon de bison au parfum de bleuets.

Pour le fromage : un Beaufort, un Brie bien fait, un Chaource, un Livarot.

Avec un dessert : un macaron au chocolat, une charlotte glacée au chocolat noir.

