



Albert Ponnelle Pommard

Typ:	Rött vin
Producent:	Albert Ponnelle
Land:	Frankrike
Region:	Bourgogne
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	13%
Serveras vid:	16-18 °C
Passar till:	Perfekt till oxfillé carpaccio, charkuterier och mjuka ostar
Druvor:	Pinot Noir
Årgång:	2018
Klassificering:	Pommard AOC
Vinifikation:	Druvorna skördas för hand. 15 dagars vinifiering. 80% av druvorna är avstjälkade.
Växtplats och jordmån:	Côte de Beaune. Jorden är rik på lera och kalksten. 30 år gamla stockar.
Mognadslagring:	10 månader på franska ekfat(10% nya).
Skörd:	45 hl/ha
Färg:	Ljus röd färg
Doft:	Väldigt fruktig och rund i doften.
Smak:	Strukturerad med smak av körsbär, jordgubbar och hallon. Balanseras ut med fina eleganta tanniner och behaglig syra.
Lagringspotential:	4-10 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	12