



Pommard 1er Cru Les Arvelets 2019

Ce 1er Cru aux arômes intenses de fruits noirs et aux notes minérales présente également de discrets accents boisés. Au palais, il conjugue un fruit fondant et une forte concentration de tannins trapus typiques du Pommard. En un mot: c'est un vin de caractère charpenté et intense qui a du mordant.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315744



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main et amenés à la cave en 10 minutes. La vinification se fait dans des cuves en béton émaillé et en bois. Le Pommard 1er Cru Les Arvelets est ensuite élevé pendant 18 mois en moyenne dans des fûts à 65% neufs.

Terroir

Les Arvelets est un climat Premier Cru de l'appellation Pommard dans la Côte de Beaune. Comme tous les vignobles de la commune, les 8,46 hectares de vignes qui le composent ne produisent que des vins rouges issus du cépage Pinot Noir. La complexité de la topographie fait que Les Arvelets ne bénéficie pas du plein ensoleillement en même temps que les vignobles voisins. En conséquence, les vins de ce vignoble sont décrits comme moins exubérants que ceux des autres premiers crus de Pommard.





Histoire

Le Domaine A.-F. Gros, situé au cœur de Pommard, a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

