



Pommard - 2022 - 75 cl

Rodolphe Demougeot · Frankrijk · Bourgogne · AOC Pommard

Gestructureerd & elegant

Evenwichtige Pommard met fruitige, florale neus en zijdezachte tannines.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Fruitige en florale neus van rood fruit, framboos en kers.	Mooi in evenwicht, met zijdezachte tannines en sappig fruit.	Elegante, evenwichtige afdrank.

Aanbevolen bij: Rood vlees Wild Gevogelte

Wijndetails

JAAR	2022
WIJNHUIS	Rodolphe Demougeot
LAND	Frankrijk
STREEK	Bourgogne
APPELLATIE	AOC Pommard
DRUIVENSOORT	Pinot Noir
KLEUR	Rood
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	14–16°C
BEWAARPOTENTIEEL	6–10 jaar
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Evenwichtig, Elegant, Fruitig



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

CERTIFICERING

Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Pinot Noir uit Pommard (En Bœuf en La Rue au Port), op klei-kalkbodem met stokken vanaf 1948. Manuele oogst, ontsteeld, twaalf tot twintig dagen op de schil, daarna twaalf tot veertien maanden op vat (20% nieuw hout) en twee tot drie maanden op cuve.

Verhaal van deze wijn

Rodolphe Demougeot Pommard, jaargang 2022

Een evenwichtige Pommard van twee lieux-dits, En Bœuf en La Rue au Port: fruitig en floraal, met zijdezachte tannines.

Herkomst en terroir

Het perceel van één hectare ligt op een klei-kalkbodem in Pommard, in de Côte de Beaune. De oudste stokken dateren van 1948.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Pinot Noir
- **Vinificatie:** manuele oogst, ontsteeld, twaalf tot twintig dagen op de schil
- **Rijping:** twaalf tot veertien maanden op vat (20% nieuw hout) en twee tot drie maanden op cuve

Aanbevolen bij

Mooi bij rood vlees, wild en gevogelte. Karaferen in de jonge jaargangen. Schenken op 14 tot 16 graden.

Jaargang 2022 was zonnig en gul, met rijp fruit en een mooi evenwicht.

Over Rodolphe Demougeot

Familiaal Meursault-domein: kleinschalig en terroirgedreven, met Chardonnay en Pinot Noir over meerdere Côte de Beaune-appellaties.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco