



DOMAINE DESERTAUX - FERRAND

Grands Vins de Bourgogne

POMMARD

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC) COMMUNALE

SUPERFICIE :

0Ha45

ENCEPAGEMENT :

Pinot Noir

AGE DES VIGNES :

40 ans

PRODUCTION :

1500 bouteilles commercialisées

RENDEMENT MOYEN :

25hl/ha

DEGRE ALCOOLIQUE :

13°

SUCRE RESIDUEL :

<0.5g/l

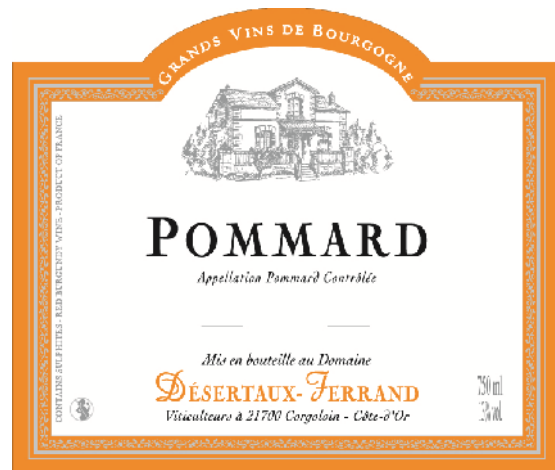
VINIFICATION :

La vendange est issue d'une récolte manuelle. La vinification est de type traditionnelle, avec un éraflage à 95 %, une macération à froid de 3 à 5 jours, puis une cuvaison d'environ 15 jours. L'élevage se fait en fût de chêne (dont 40% de fûts neufs) durant 12 mois.

ACCORD VIN/METS :

Ce vin aux tannins délicats aux arômes de fruits rouges accompagnera aussi bien les viandes les plus fines que les préparations fortes et marinées ainsi que la plupart des fromages classiques. Apogée de 8 à 10 ans.

DIVERS :



Bercut-Vandervoort & Co.

873 N. San Mateo San Mateo, CA 94401

Tel : 650.340-6370

Fax : 650.340.6372