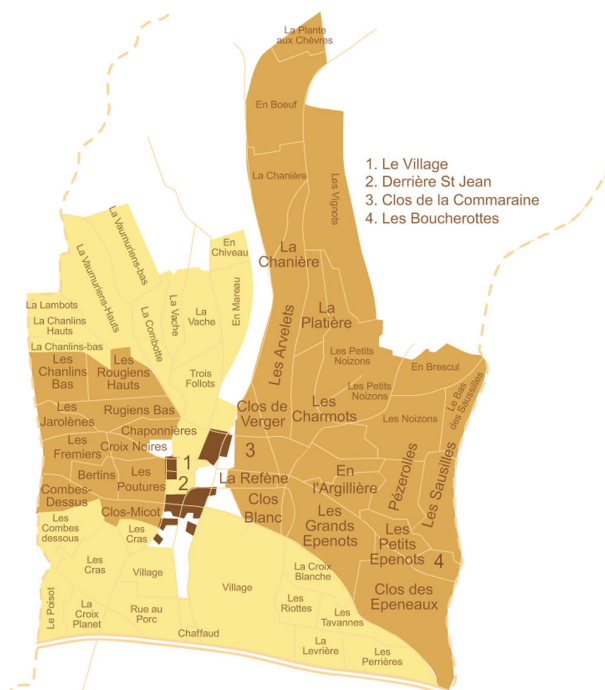


## POMMARD CLOS DE LA COMMARAINÉ



Côte de Beaune  
Premier Cru  
Rouge  
100% Pinot Noir



### Situation

Le vignoble de Pommard est situé entre Beaune au Nord et Volnay au Sud. En pleine pente, au milieu de son vignoble, il est orienté à l'Est ou au Sud/Est. La commune de Pommard ne produit que des vins rouges. Il n'y a pas de Grand Cru.

### Caractéristiques

Le Clos de la Commaraine est un vignoble de pratiquement 4 hectares, orienté plein Est, contre le village. Le sol y est profond, bien drainé en surface avec une partie de source en sous sol. Les cailloux sont nombreux.

### Vinification

Ce premier cru est vinifié en cuves (raisins égrappés) pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 15-18 mois.

### Dégustation / Accords mets-vin

Le Pommard 1er Cru « Clos de la Commaraine » est un vin riche assez typique de Pommard, par sa masculinité, sa profondeur, sa tension aromatique dans sa jeunesse mais qui gagne assez rapidement en délicatesse (3 à 4 ans). C'est un vin de garde.

Il sera un compagnon idéal pour des viandes assez fortes ou épicées comme les gibiers, les viandes marinées ainsi que la majorité des fromages (Epoisses, Livarot, Pont L'Evêque...).

### Conservation

Il faudra attendre 5 ans avant de le boire mais pourra se garder entre 10 et 15 années suivant les millésimes et les conditions de conservation.