



BORGOÑA



Pommard

Pommard se encuentra justo al sur de Beaune. Una denominación de origen del Village desde 1936 y famosa por sus ricos, a veces complejos, vinos de color rojo oscuro. Pommard ha sido considerado un típico Borgoña durante siglos. De color rojo intenso, potentemente aromático y firme. Las tierras de Pommard pertenecieron a los duques de Borgoña, a casas religiosas como la abadía de Cîteaux o a antiguas familias como la familia Marey-Monge.

El suelo de Pommard tiene muchas diferencias locales. Desde roca suelta hasta arcilla y cal en terrenos más bajos. Más arriba, en las colinas, se encuentran margas jurásicas y suelos de piedra caliza marrón. En algunos lugares el suelo es rojo debido a la presencia de hierro.

Pommard cuenta con bastantes parcelas Premier Cru, de las cuales Les Rugiens y Les Épenots son las más conocidas. El nombre del viñedo también está siempre en la etiqueta. Pommard sólo se desarrolla realmente a medida que envejecemos. Por lo tanto, beba el vino sólo después de varios años. Hay que darle tiempo al Pommard para que se abra por completo y muestre su textura, boca afrutada y taninos. En la denominación de origen sólo se elaboran vinos tintos, por supuesto elaborados con la uva Pinot Noir. Pommard cubre aproximadamente 350 hectáreas, de las cuales más de hectáreas se utilizan para Premier Crus.

N° Has. Viñedo: 321.63.

Bodegas Kei Shiogai)

Kei Shiogai ALS. GC. BR. RI BLANCO

100% Riesling

Kei Shiogai

100% Pinot Noir

Kei Shiogai Poisot

100% Pinot Noir