



Domaine Caillot Bourgogne - Pommard AOP

vignoble

Le Domaine Caillot s'étend sur 10 hectares à Santenay, à Beaune. Michel Caillot porte une attention particulière à la température de la route, ce qui est possible dans les cycles naturels, même si elle est endommagée, une protection raisonnable du vin et de la température contre ses rayons UV n'est pas requise. De même, dans la cave, il prône « le moins d'intervention possible dans la vinification. »

vinification

Vendanges manuelles, avec deux sélections, par parcelle et en cuve. Les raisins, 100% égrappés, fermentés en canettes, macèrent pendant 15 jours. Malo, les vins sont élaborés en barriques françaises robustes (30% de barriques neuves), pour une durée de 18 mois. Mis en bouteille sur une lune tombante

Dégustation

Une belle robe rubis jeune. Intense, au toast boisé, sur un fond de cerises et de fruits sauvages. Il amplifie et remplit la bouteille, avec des tanins veloutés et caressants, des finales longues et fraîches.

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Puissant et robuste

Teneur en alcool : 13°

Allergène : Sulfites

Température : 16°C. Pour déguster un délicieux rôti, un coq au vin, un morceau de filet de Bourgogne, une terrine de chevreuil, un civet de lièvre, un sanglier rôti, un bœuf bourguignon