

# HENRI PION

## Pommard 1<sup>er</sup> Cru

Les Grands Epenots

Millésime : 2016

600 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Pommard 1<sup>er</sup> Cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



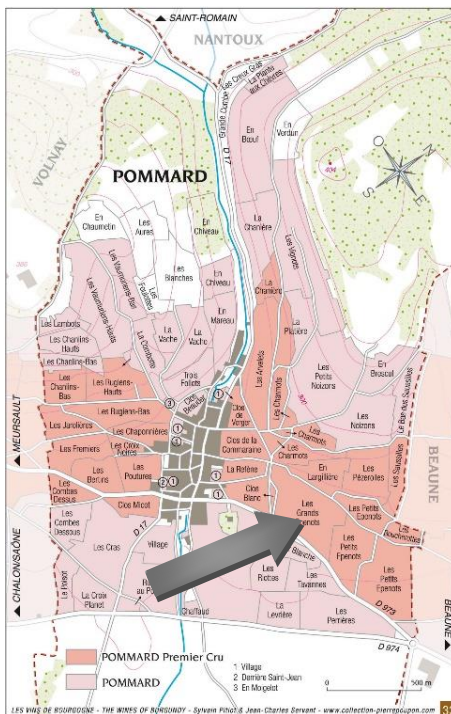
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**POMMARD 1<sup>er</sup> Cru** est probablement l'une des appellations des plus emblématiques de la Bourgogne via sa longue histoire et sa renommée. Le village a refusé la classification Grand Cru au début du XX<sup>ème</sup> siècle, proposée aujourd'hui pour ses climats *Epenots* et *Rugiens* ! Aire de l'AOC: 320 ha (dont 115ha de 1er cru).



**AIRE DE PRODUCTION:** *Les Grands Epenots* forment avec *Les Rugiens*, les deux 1<sup>ers</sup> crus les plus réputés de Pommard. Cette parcelle d'un seul tenant est plantée de ceps « Pinot Fin » âgés de 50 ans en moyenne.

**TECHNIQUES:** Le sol est aéré par un travail de labour (pas d'herbicide). Les raisins sont vendangés à la main, intégralement éraflés et élevés de chène français pendant 15 mois. Avec des fût d'un vin et deux vins. Légère filtration et faible sulfitage.

**NOTES DE DEGUSTATION:** Robe rouge grenat intense. Le nez, très fin, révèle des arômes complexes de fruits croquants, d'épices douces vivifiés par des notes végétales. La bouche est dynamique avec des tanins très fins et bien intégrés, une finale précise et intemporelle !

**POTENTIEL DE GARDE:** Frais et vif dans sa jeunesse, sa structure se patinera avec les années. Idéal après 5 à 8 ans en cave, il peut vieillir plus de 15 ans..

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 14 à 16 ° C