

Domaine de la Galopière

Pommard



Zona:	Bligny Les Beaune – Bourgogne Côte de Beaune
Vitigno:	100% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo con marne bianche
Parcelle:	Les Petits Noizons, La Croix Blanche
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Cuves aperte
Affinamento:	Malolattica in barrique
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	14-16°

Eusèbe Fournier inizia il suo mestiere di viticoltore nel 1882 a Bligny-lès-Beaune. Oggi l'azienda è nelle mani del nipote Gabriel e del pronipote Vincent, coadiuvati dalle loro mogli.

Il lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, l'attenta vinificazione e il lento affinamento sono segreti tramandati di generazione in generazione.

Rosso rubino profondo, al naso è molto espressivo, con un bouquet di aromi molto presente, su note di cerfoglio, piccoli frutti rossi e spezie. Al palato è carnoso, copioso, strutturato, potente, con tannini fini ed eleganti.

Vino con grande potenziale di conserva.



Abbinamenti

Piatti della tradizione invernale, cassoela, trippa, cinghiale, asino, cervo.



- *Château du Clos de Vougeot 2008: Tasteviné*
- *Concours Générale Agricole 2011: Argento*
- *Château du Clos de Vougeot 2012: Tasteviné*
- *Château du Clos de Vougeot 2014: Tasteviné*
- *Bourgogne Aujourd'hui 2014: 1 selezione*
- *Château du Clos de Vougeot 2016: Tasteviné*
- *Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento*
- *Concours Générale Agricole Paris 2018: Bronzo*

