



Pommard 2018

Domaine Georges Glantenay & Fils

Normalt er Pommard grovkornet og bestandt. Men i George Glantenays kyndige hænder tæmmes terroiret og vinen bliver porøs og fin, som at holde en nyfødt kylling imellem sine hænder. Det er vin som er så behageligt at have i munden, at man næsten ikke nænner at synke det. Trods den lette karakter er syren hverken for skarp, eller frugten for undermoden. Det er i perfekt balance, og man må bestræbe sig på at begrænse sig, så man ikke taber selvkontrollen.

For at nå til dette fantastiske resultat har Sarah og Guillaume Glantenay været igennem flere trin for at sikre sig en høj kvalitet på vinen. For det første anvender de markparceller af høj kvalitet, og til denne vin har man brugt frugt fra enkeltmarkerne Les Riottes, Le Poisot og Les Combes Dessous. Sidstnævnte er sågar en 1er Cru mark.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Burghound
91 point
Jancis Robinson
16.5 point