



Pommard – Chanlin Haut 2020

Domaine Roblot-Monnot

Saftig, kraftig og elegant.

Pommard Chanlin Hauts fra Domaine Roblot-Monnot besidder alle tre elementer, for her har vi med en stor og seriøs Bourgogne at gøre. Pommard, når det er bedst.

Er man på udkig efter Bourgogne i den fyldigere ende af skalaen, så vil man ofte søge mod Pommard. Vinene herfra er kendt for deres lidt mere faste tannin og mørkere karakter. Men hvis man både ønsker det lidt kraftige uden at gå det mindste på kompromis med Bourgnones enestående elegance, så er svaret Pommard Chanlin Haut fra Domaine Roblot-Monnot.

Her får man en fantastisk vin fra ældre stokke, der er plantet på en lille, og navngiven parcel (Les Chanlin Hauts) midt mellem Pommard og Volnay. Her afstilkes druerne inden gæringen, og vinen ligger efterfølgende 26 måneder på fad, hvoraf 20 % af fadende er nye.

Det har resulteret i en vin med en silkeblød tekstur, fine tanniner og delikate duft- og smagsnoter af jordbær, hindbær, tørrede violer, en anelse røg og efterårsskovbund. Et mesterligt glas og en vin, der med fordel vil kunne gemmes i kælderen mange år endnu.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir

Robert Parker
89-91 point