



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Pommard Domaine Rebourgeon-Mure

Appellation : POMMARD

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Les vins sont élevés dans les caves du début du 17ème siècle.

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Rouge profond, rubis pourpre foncé, sa robe aux lueurs mauves rappelle le mot de Victor Hugo : « C'est le combat du jour et de la nuit ! ». Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi

Accords : Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis, pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté

Producteur : Une des plus anciennes propriétés viticoles de Pommard. Un ancêtre s'y installa en 1552. Aujourd'hui le domaine réparti sur les villages de Pommard, Beaune, et Volnay produit douze appellations différentes dont huit premiers crus

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com