



## Pommard 1er cru Charmots 2018 Vaudoisey Creusefond

<b>Vitigni:</b>	Pinot Noir 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	13.5%
<b>Bottiglia:</b>	Borgognotta
<b>Tipologia:</b>	Rosso Borgogna AOC 1er Cru
<b>Nome vino:</b>	Borgogna AOC 1er Cru
<b>Annata:</b>	2018
<b>Denominazione:</b>	AOC 1er Cru
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero

Raro, profondo ed autentico. Una vera gemma, della quale però sono disponibili pochissime bottiglie. Charmots è vigna particolare nel contesto di Pommard. Calda, ciottolosa, bene esposta a sud sud-est e caratterizzata da evidenti inserti ferruginosi, sforna, forse, i Pommard più maturi e profondi della denominazione. Pur frutto della visione e dello stile sottili e accurati di Vaudoisey, lo Charmots è un vino colorato, maturo ed espressivo, piuttosto denso, con un vasto bouquet di frutti di bosco, liquirizia dolce, fava di cacao, glicine, un tocco di kirsch. Contesto egualmente generoso ma più severo all'assaggio, di notevole spessore, dove si affaccia una lieve nota vegetale ad innervare una struttura poderosa per un Borgogna e appagante nel lungo e quasi masticabile finale. Raccomandata l'apertura almeno tre ore prima del consumo.