

INFO

Vinens Navn: Pommard

Producent: Numa Cornut

Område/Land: Bourgogne, Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Fra øst og sydøst vendt mark, maceration, alkoholisk og malolaktisk gæring på eg og stål i 3-4 uger, lagring på barriques i 10 mdr.

Jordbundsforhold: Primært kalksten, grus og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13-13,5%

Producentens web:

Yderligere information:

Cornut-familien kan se tilbage på en rig og lang historie i vinverdenen, der strækker sig over 9 generationer. Numa udviklede selv sine vinfremstillingsevner i forskellige regioner rundt om i verden.

Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Australien, Schweiz, og sammen med sin tvillingebror driver han også familiegodset i Costières de Nîmes, Château Guiot. Som en passioneret Bourgogne-elsker var hans drøm at producere vine af høj kvalitet i Frankrigs mest berømte vinregion. Med fokus på de prestigefyldte regioner Côte de Beaune og Côte de Nuits fremstiller Numa exceptionelle vine fra omhyggeligt plejede vinstokke plantet mellem 1985 og 1992.

