



DOMAINE LEROY
POMMARD "LES VIGNOTS"
A.O.C. POMMARD, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 16 a 18 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 35 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo oscuro profundo.



Una nariz abierta, fresca y está compuesta por notas de bayas oscuras tipo licoroso, violeta, lavanda y un montón de carácter de la tierra.



Hay un buen volumen y un gran impacto en los atractivos sabores de medio cuerpo con texturas bellísimas que llevan a un final de mineralidad, potente, equilibrada y maravillosamente larga.



Se recomienda acompañar con Platos especiados y potentes, Cortes, Pato y Cordero.

**LEROY**

La Bodega

Domaine Leroy está produciendo entre los mejores vinos tintos de Borgoña en la Cote d'Or en la actualidad. Lalou Bize-Leroy comenzó como négociant, trabajando para la Maison Leroy de su familia, que fue fundada por su padre, Henri. Hay tres entidades para el imperio Leroy: la Maison Leroy con sede en Auxey-Duresses; el Domaine d'Auvenay llamado así por la propia casa del Lalou Bize-Leroy cerca de St-Romain y el considerable Domaine Leroy en Vosne-Romanée.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com