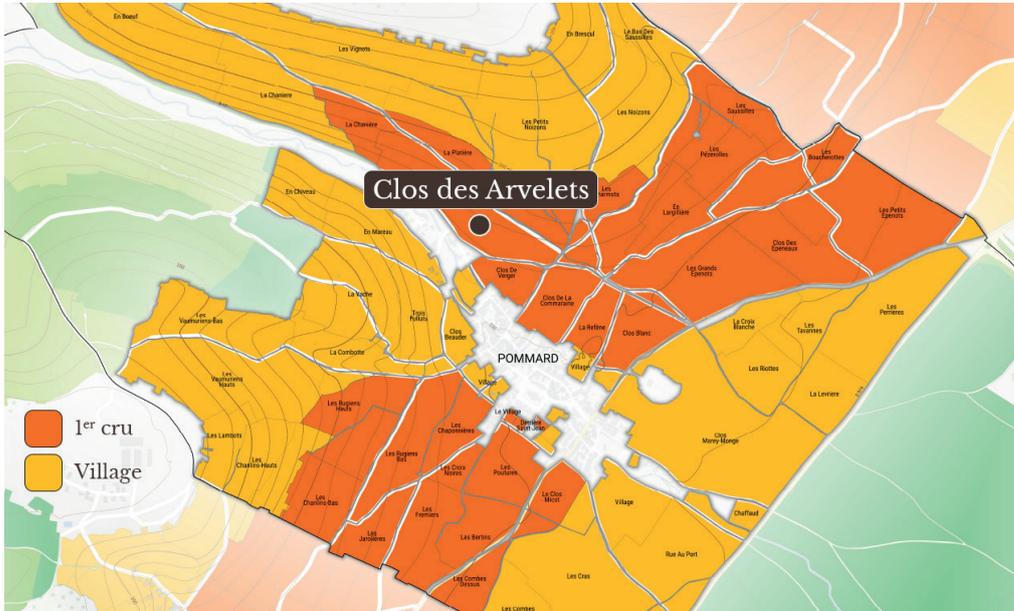


Pommard 1^{er} cru

Clos des Arvelets



Source : <https://bourgogne-maps.fr/>

PARCELLE

Cépage : Pinot Noir

Couleur : Rouge

Superficie : 0.2 ha

Orientation : Sud

Sol : calcaire, alluvions,
limons

Âge de la vigne : 70 ans

Depuis 2022, cette appellation prestigieuse de la côte de Beaune vient compléter notre gamme de grands vins rouges, par l'achat de raisins sélectionnés au moment de la vendange. Le sol du Clos des Arvelets est de type calcaire dur et marno-calcaire (Comblanchien), mélangé à des alluvions et des limons rouges, riches en fer, qui contribuent à la grande finesse des vins de Pommard.

DÉGUSTATION

Consommation idéale : 5 à 8 ans

Potentiel de garde : 10 ans

Variables selon conditions de transport et stockage.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

WWW.DOMAINE-AMIOT.COM