

Domaine Debray



POMMARD 1er Cru "Les Chaponnières" ROUGE

Style: Nez sur les fruits rouges presque confituré. En bouche très belle équilibre entre puissance, fraîcheur et finesse.

Vinification: Vendange manuelle, fermentation en levures indigènes puis élevage en fût de chêne pendant 15 mois

Suggestions: Fromage / viande rouge

Garde: Attendre 2/3 ans, maximum 10 ans

