

# POMMARD-FREMIERS

## PREMIER CRU



DOMAINE  
JEAN MONNIER & FILS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

### Caractéristiques

#### > CÉPAGE

Pinot Noir

#### > CLIMAT

Les Fremiers

#### > SUPERFICIE

0,38 hectare

#### > ANNÉE DE PLANTATION

2008

#### > TYPE D'APPELLATION

Premier cru

### Situation



### Terroir et localisation

Situé entre Beaune et Volnay, Pommard fut la terre des ducs de Bourgogne. Ses coteaux argilo-calcaires, exposés sud-est, donnent naissance à des rouges puissants et racés.

Situés à l'extrémité sud de l'appellation Pommard, à la frontière avec Volnay, les Fremiers combinent la puissance typique des vins de Pommard avec l'élégance et la finesse caractéristique de Volnay. Le sol de la parcelle offre au vin une structure élégante.

### Dégustation

Notre vin dévoile un nez expressif où se mêlent des arômes de fruits rouges relevés par des notes florales et une touche épicée. En bouche, son attaque fraîche est soutenue par des tanins élégants. Le pommard-Fremiers reflète toute la richesse de son terroir à travers un équilibre subtil entre sa puissance et sa finesse.

### Accord mets et vin

Notre pommard premier cru les Fremiers accompagne à merveille les viandes rouges grillées ou en sauce, comme un filet de bœuf ou un magret de canard. Il se marie aussi aux gibiers à plumes, dont il souligne la finesse avec élégance. Côté fromages, il s'accorde parfaitement avec des pâtes pressées affinées comme le comté ou le beaufort, mettant en valeur leur texture et leur intensité aromatique.



**DOMAINE JEAN MONNIER & FILS**  
20 rue du 11 novembre - 21190 MEURSAULT  
[contact@domaine-jeanmonnier.com](mailto:contact@domaine-jeanmonnier.com)