

POMMARD-GRANDS ÉPENOTS

CLOS DE CITEAUX – PREMIER CRU
MONOPOLE



DOMAINE
JEAN MONNIER & FILS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Caractéristiques

> CÉPAGE

Pinot Noir

> CLIMAT

Grands-Épenots

> SUPERFICIE

2,92 hectares

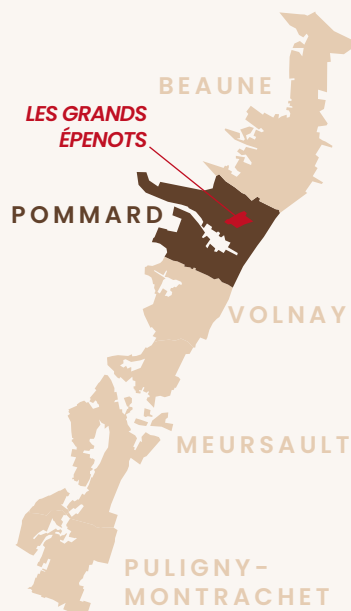
> ANNÉE DE PLANTATION

Entre 1987 et 2015

> 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.

En 1210, Eudes, duc de Bourgogne, en fit don à l'abbaye de Cîteaux. Aujourd'hui, ce clos est un monopole du Domaine Jean Monnier & Fils : le domaine en est l'unique propriétaire et donc le seul producteur. Située dans l'un des meilleurs premiers crus de Pommard, la parcelle, entourée de hauts murs et plantée sur un sol argilo-calcaire, donne un vin parmi les plus tanniques et solides de Bourgogne.

Dégustation

Le pommard-Grands Épenots allie une robe profonde d'une couleur rouge-noir, un bouquet intense et violent de cassis, de musc et de chair de gibier. Les saveurs sont longuement dominées par l'astringence réhaussée d'une acidité bien marquée et un moelleux qui n'apparaît que lorsque le vin accuse un minimum de maturation.

Accord mets et vin

Avec sa belle carrure et ses arômes racés, le Clos de Cîteaux doit s'accompagner de préparations culinaires aux saveurs fortes et assez relevées : gibiers, civets, etc. Les fromages forts (époisses, munster, etc.) sauront s'accorder avec sa structure et sa fermeté.



DOMAINE JEAN MONNIER & FILS

20 rue du 11 novembre – 21190 MEURSAULT
contact@domaine-jeanmonnier.com