



Martel.
Wein geniessen.



Pommard

Grands-Epenots, 1er cru AC

Winzer	Lejeune
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Jahrgang	2014
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Grands-Epenots, 1er cru AC
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Pinot Noir
Anbauart	naturnah
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.00 % Vol.
Passt zu	Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichten
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Die Lejeune-Weine von Besitzer François de Pommerol (hat nichts mit dem Bordelaiser Pomerol zu tun) und Schwiegersohn Aubert Lefas beweisen eindrücklich, wie samtig, finessenreich und filigran Klasse-Pommard sein kann. Ganztraubenvergärung trägt zur Komplexität bei. Überragend in der Palette natürlich die exzellenten Premier-Cru-Lagen.

Weingut Lejeune

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Francois Jullien de Pommerol, Aubert Lefas
Rebberge	10 ha
Sortenspiegel	Pinot Noir, Gamay, Aligoté, Chardonnay
Durchschnittliche Produktion	40'000 Flaschen
Weinstil	Traditionell, zurückhaltend in Frucht und Aromatik,

Die Lejeune-Weine von Besitzer François de Pommerol (hat nichts mit dem Bordelaiser Pomerol zu tun) und Schwiegersohn Aubert Lefas beweisen eindrücklich, wie feminin, finessenreich und filigran Klasse-Pommard sein kann. Zur Wein-Philosophie des Hauses leistet ein naturnaher Anbau en bio und die Ganztraubenvergärung einen wesentlichen Beitrag. Würze und Frucht gewinnen an Subtilität und an Komplexität.