

François Mikulski

Meursault

La storia della famiglia di François Mikulski è a dir poco affascinante: suo padre, Mieczyslaw, fuggito nel 1939 dalla Polonia occupata si reca in Inghilterra dove si unisce alle truppe della Resistenza polacca ivi presenti.



Pommard

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I vigneti che danno vita alla cuvée Pommard del domaine François Mikulski hanno un'età media di 25 anni e sono impiantati su terreni composti da fini depositi alluvionali, meno ricchi di calcare, più pesanti e caratterizzati da una buona capacità di drenaggio.

Vinificazione La fermentazione alcolica e successiva macerazione avvengono in vasche in acciaio inox ed hanno una durata complessiva di circa 15 giorni; il vino viene poi travasato in fusti di rovere francese (20% legno nuovo) per iniziare il periodo di affinamento, che si protrae per circa 12 mesi.

Caratteristiche Il Pommard di François Mikulski colpisce per la sua incredibile delicatezza aromatica: al naso emergono gli aromi di ciliegia, lampone e fragola, unitamente alle note di cacao amaro ed ai sentori di cuoio appena accennati. Al palato, caratterizzato da tannini morbidi, spiccano gli aromi di confettura ai frutti rossi, e la mineralità ferruginosa conferisce una nota quasi sanguigna. Il finale è fine ed elegante. Ottimo il potenziale di invecchiamento (dai 10 ai 15 anni).

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Pommard

Vitigno Pinot nero