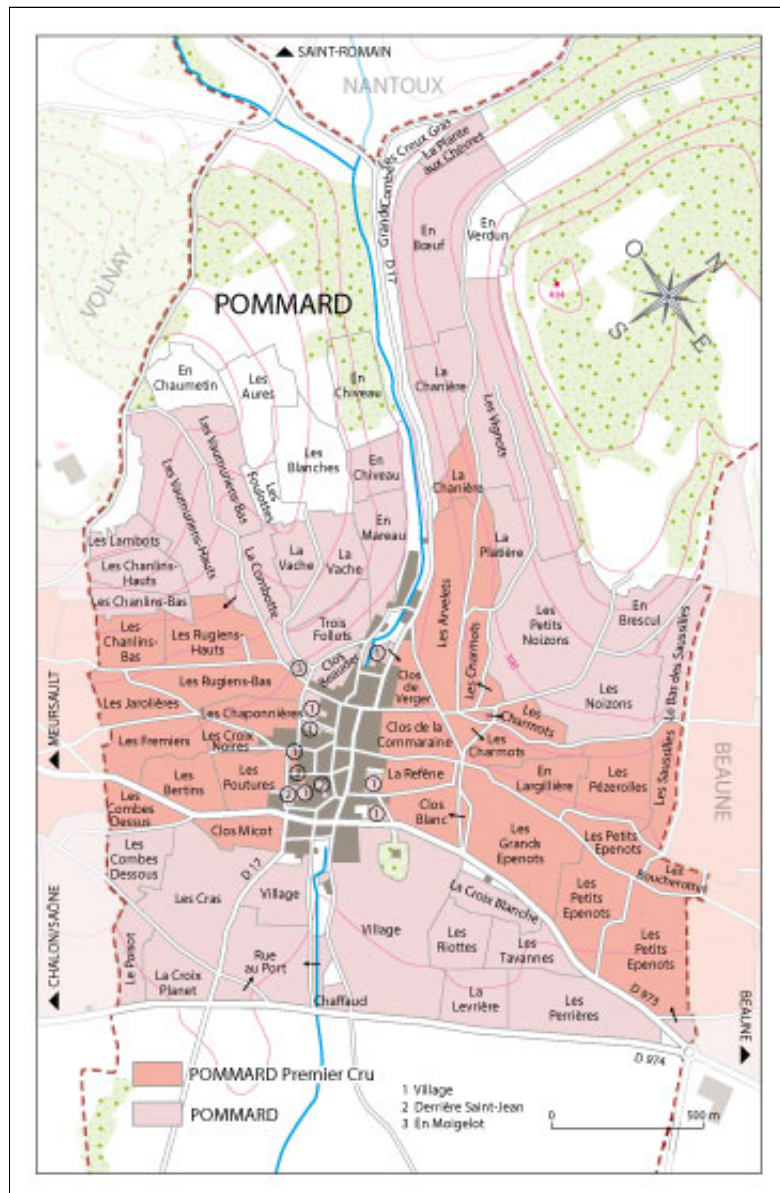
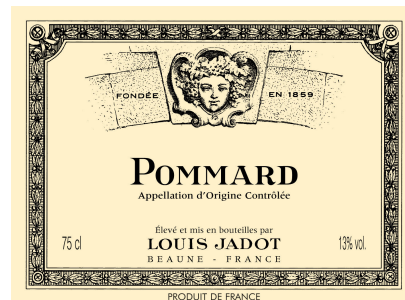


POMMARD

Appellation Village

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le vignoble de Pommard, situé entre Beaune au Nord et Volnay au Sud. En pleine pente, au milieu de son vignoble, il est orienté à l'Est ou au Sud/Est.

CARACTÉRISTIQUES

La commune de Pommard ne produit que des vins rouges. Il n'y a pas de Grand Cru. Le sol est à dominante argilo-calcaire.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR

TEMPÉRATURE
DE SERVICE

16-17

POTENTIEL
DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans