



# POMMARD EPENOTS PREMIER CRU

## VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées.

Cuaison d'environ 15 jours

ÉLEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs

## DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un nez bien ouvert et chaleureux avec des notes de cerises, de fraises écrasées et minérales. Une belle substance avec des tanins en bouche. Remarquable profondeur d'arômes et persistance, finale bien équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS: Filet de bœuf rôti, magret de canard ou pigeon. Fromages: Comté, Tomme...

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

## VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Deux parcelles, une dans les Petits Epenots et l'autre dans les Grands Epenots, exposition Sud-Est

SOL: Argilo-calcaire, caillouteux, peu profond.

SUPERFICIE: 0,3 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 000 bouteilles

