



POMMARD VILLAGE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées.
Cuvaion d'environ 15 jours

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

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un nez fruité de figue et de prune et de légères notes florales. Des tannins assez souples et de la cerise noire en bouche. Un vin élégant, modeste mais délicieux.

ACCORDS METS ET VINS: Pièce de bœuf grillée, magret de canard rôti, tajine, couscous, Fromages: Mimolette...

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Une parcelle en haut de coteau, exposée Sud-Ouest et une autre à mi-coteau exposée plein Est.

SOL: Marno-calcaire et terres brunes et rouges marquées par l'oxyde de fer.

SUPERFICIE: 0,8 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 5 000 bouteilles

