

Pommard « Les Vignots »

REGION : Bourgogne

APPELLATION : AOC Pommard

LIEU-DIT : climat des Vignots, au dessus de « la Chanière », dans le bras de l'appellation voisin de la commune de Nantoux.

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Pommard

SURFACE TOTALE : 19a45

EXPOSITION : plein SUD

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

CEPAGE : Pinot Noir

MODE DE TAILLE : taille courte en Guyot

ANNEE DE PLANTATION : 1965

Vendange manuelle

Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, puis macération semi-carbonique de 15 jours avec pigeage et remontage quotidien.
Elevage en fûts de chêne exclusivement, pendant 14 mois (20% de fûts neufs).

Traditionnellement, les vins de Pommard sont des vins puissants et tanniques, racés, réputés aux notes de sous-bois et de terre. Ce vin n'échappe pas à la règle, en gardant une approche et une trame fruitée, épicée et plus dans la souplesse (en relativisant...) due à son exposition SUD. La vigne est située tout en haut du coteau, on y trouve donc plus de cailloux de calcaire que de terre, d'où cette colonne minérale. L'exposition SUD ordonne que l'on vendange la parcelle en priorité sur toutes les autres du domaine, et rend ce Pommard gourmand et agréable jeune .

A garder un minimum de 3 ou 4 ans, jusqu'à 15 ans en cave fraîche et humide.

Accompagnera toute viande rouge.*

Température de consommation : 14/17°C.