

# Pommard

Vin : Pommard

Commune : Pommard

Catégorie d'appellation : AOC village ou communale

Lieu dit : assemblage des terroirs de la « Chanière », « En Vignots » et « En Boeuf ».

Surface : 75 ares, soit 17,5 ouvrées

Exposition : plein SUD

Année de plantation : 1962, 1981 et 1983.

Cépage : Pinot Noir.

Mode de taille : GUYOT

Nature du sol : ARGILO-CALCAIRE

Mode de récolte : Manuelle, tri de la récolte à la vigne par le coupeur

Vinification : macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.  
Macération semi-carbonique de 15 jours avec pigeage et remontage quotidien.

Elevage : Elevage en fûts de chêne exclusivement, pendant 14 mois (20% de fûts neufs).

Caractéristique du vin : Traditionnellement, les vins de Pommard sont des vins puissants et tanniques, racés, aux notes de sous-bois et animales. Ce Pommard n'échappe pas à la règle, en gardant tout de même une approche et une trame fruitée, plus dans la souplesse due à son exposition SUD.

A garder un minimum de 3 ou 4 ans, jusqu'à 15 ans en cave fraîche et humide. Accompagnera toute viande rouge, gibiers et fromages à pâte cuite.

Température de consommation : 14/17°C.