



FICHE TECHNIQUE

POMMARD 1er Cru Les Jarollières 2022

Superficie : 1ha31
Situation : "Jarollières" (Milieu de coteau, sud Pommard)
Cépage : Pinot Noir
Rendement : 45hl/ha

Altitude : 270m
Exposition : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire, grèzes litées
Année de plantation : 1929-1945

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaison de 18 à 21 jours en cuve inox
- Pré fermentation à froid 6 à 8 jours en cuve fermée sans manipulation
- Fermentation alcoolique (levures sélectionnées) et macération à température élevée
- Quelques remontages et peu ou pas de pigeages
- Pressurage vertical

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 13 mois en fûts de 228L, 350L et 390L sans soutirage
- 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2038+

Note de dégustation :

Le nez est riche en fruits noirs notamment la cerise et très expressif. En bouche il démontre une belle ampleur, de l'élégance et beaucoup de profondeur sur une trame veloutée. La structure est parfaitement équilibrée entre les tanins et l'acidité. Légèrement poivré et une longue finale.

Noté 91-94 par Jasper Morris MW

