



FICHE TECHNIQUE POMMARD 2022

Superficie : 30a + 19a
Situation : "La Pommardière" & "Rue aux Porcs"
Cépage : Pinot Noir
Rendement : 49,90hl/ha

Altitude : 245m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : argilo-calcaire
Plantation en : 1972-1973

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaision 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 : 2032+

Note de dégustation :

Arômes intenses de petits fruits rouges mûrs, notamment de framboises, de cerises et de fraises des bois. Une fine note florale, accompagnée d'une pointe de nuance terreuse, confère au vin une complexité extraordinaire.

En bouche, on retrouve un équilibre harmonieux entre une certaine fraîcheur et des tanins fins. La finale est longue et agréablement fruitée.

Ce Pommard offre du plaisir à boire dès sa jeunesse, mais gagnera en complexité au cours des prochaines années.

