



FICHE TECHNIQUE

POMMARD 1er Cru Les Jarollières 2024

Superficie : 1ha31
Situation : "Jarollières" (Milieu de coteau, sud Pommard)
Cépage : Pinot Noir
Rendement : 20hl/ha
Alcool : 13,5%

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%
- 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 (en fonction du millésime)
- Pressurage vertical

ELEVAGE :

- 12 mois en fûts de 228L et 350L dont 30% de fûts neufs
- Puis 3 mois en cuve

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

Potentiel de garde : 2039+

Note de dégustation :

Ce Pommard Jarollières, issu de vieilles vignes plantées sur un sol d'argiles rouges, offre une grande complexité et beaucoup de profondeur. Le nez, riche en fruits noirs, notamment en cerise, est déjà très expressif. En bouche, il révèle une belle ampleur alliée à une certaine élégance sur une texture veloutée et une structure tannique bien équilibrée. Le vin s'achève sur une légère note épicée-poivrée et une longue finale qui augure un beau potentiel de garde

