



## FICHE TECHNIQUE POMMARD 2024

**Superficie :** 1ha11  
**Situation :** “La Pommardière” & “Noizons” & “Moigelot”  
**Cépage :** Pinot Noir  
**Rendement :** 29hl/ha  
**Plantation en :** 1972-1973 (Pommardière), 1957-1958 (Les Noizons), 1934-1935 (Moigelots)  
**Alcool :** 13%

**Altitude :** 245m (Noizons 320m)  
**Orientation :** Est/Sud-Est  
**Sol :** argilo-calcaire

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 (en fonction des millésimes)
- 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 :** 2030+

### *Note de dégustation :*

*Pommard frais et juteux, légèrement épicé, aux tanins ciselés, aux arômes de fruits rouges croquants et à la structure équilibrée.*

