



FICHE TECHNIQUE

POMMARD 1er Cru Les Jarollières 2021

Superficie : 1ha31
Situation : "Jarollières" (Milieu de coteau, sud Pommard)
Cépage : Pinot Noir
Rendement : 15hl/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 : 2036

Note de dégustation :

