



## 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*

