

Pommard 1er Cru

LES EPENOTS

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Pommard, au Nord du village sur la face beaunoise de l'appellation.

Le sol est argilo-calcaire.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Très coloré et développe un bouquet puissant mêlant fruits rouges et noirs. La bouche est opulente et complexe.

ACCORDS

Plat en sauce, viande rouge, gibiers et divers fromages.

SERVICE

14°C