

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Voisin de Beaune, le village de Pommard est parmi les plus réputés de la Côte de Beaune. Son vignoble chargé d'histoire est célèbre depuis fort longtemps.

Exposition : Nord-Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 18 a 62 ca (0,46 Acres)
Année de plantation : 1964, 1986



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Robe d'un beau rubis sombre. Le nez exhale des arômes de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées et fumées. L'entrée de bouche offre une matière puissante avec des tanins présents et bien enrobés accompagnés d'agréables notes boisées. Ce vin présente une belle structure ainsi qu'une bonne persistance aromatique, ce qui lui confère un potentiel de garde intéressant.

Accords : Viandes marinées, gibier, jambon braisé, terrine de lièvre

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

