



1^{er} CRU - LES BERTINS

Pommard

Vigne et terroir

Il s'agit de vieilles vignes plantées sur une surface de 1 hectare.

Elles sont situées sur le côté Sud de Pommard (Volnay) en pied de coteaux. Les jeunes vignes de ce terroir sont vinifiées séparément et constituent notre cuvée de « Pommard 1^{er} Cru ».

Sol brun calcaire sur calcaires durs et éboulis. Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

Vinification

Nous vendangeons manuellement. Les raisins sont triés, égrappés et non foulés. Nous effectuons une macération préfermentaire dégageant des levures indigènes.

La fermentation est douce et longue en cuve inox, nous pigeons modérément et la cuvaison dure 18 à 25 jours.

Elevage et mise en bouteille

Nous élevons nos vins sur lies en cave froide, en fûts de 228 et 500 litres (30% à 50% de fûts neufs). Nous soutirons après 18 mois et mettons en bouteille sans filtration.

