



# LES VAUMURIENS

Pommard

## Vigne et terroir

Les vignes sont âgées de plus de 45 ans. Elles sont situées sur le coteau gauche de Pommard, et exposées Nord /Nord-Est. Le Terroir est brun calcaire sur marnes blanches et calcaires durs. 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 (30% de fûts neufs de 500 litres). Nous soutirons par gravité un mois avant la mise en bouteilles, sans filtration.

