



LES VIGNOTS

Pommard

Vigne et terroir

Cette vigne âgée de 35 ans s'étend sur 1 hectare. Elle est située sur le coteau droit de Pommard (côté Beaune) à 330 mètres d'altitude, et exposées plein Sud.

C'est un Terroir de marnes blanches.

Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

Vinification

Nous vendangeons manuellement. Les raisins sont triés, égrappés, non foulés, et encuvés par gravité.

La fermentation est douce et longue en cuve inox, en levures indigènes, 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).

Nous soutirons par gravité un mois avant la mise en bouteille, sans filtration.

