

POMMARD

Superficie: 1.15 hectares

Production moyenne : 40 hl/ha Degré 13 °

Age des vignes : 30ns

Cépage : Pinot noir



Vieillissement :

Fûts de chêne Français

Origine du bois : Allier et Vosges

Bois neuf pour 1/4 , le reste bois de un an, deux ans et plus.

Viticulture :

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange exclusivement manuelle

Effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures ingénieries), la fermentation alcoolique commence. La température est surveillée quotidiennement.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation). Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesse.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

Elevage

100% en fût de chêne

Durée :18 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

vin riche, puissant et structuré

Fruits rouges avec une note épicee.

Accords mets-vins :

Viandes rouges, gibiers, fromages affinés