



CLIMAT & TERROIR

Cuvée issue de l'assemblage des climats Charmots et Les Frémiers.

Superficie exploitée : 45.8 ares

Appellation : Pommard Premier Cru

Sol : argilo-calcaire brun

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est

Localisation : bas et milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après un éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Élevage : en fût de chêne neuf (40%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 2 mois en masse

DÉGUSTATION

Robe profonde et notes de petits fruits rouges poivrés. Bouche puissante et concentrée, portée par de belles notes épicées.

Accords mets & vins : Magret de canard, daube de sanglier

Garde & conservation : 5 à 15 ans

