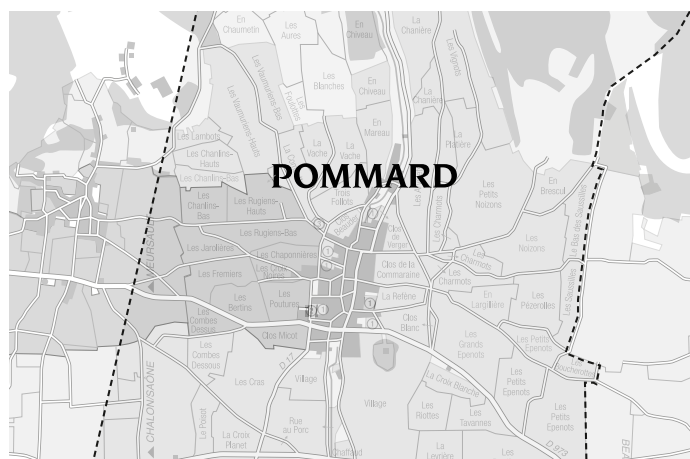


Bourgogne Sélection Pomone

Pinot Noir

*Vin de belle texture avec une certaine complexité aromatique.
À boire jeune où à garder entre 3 et 5 ans.*

APPELLATION	Bourgogne Pinot Noir
ENCÉPAGEMENT	Pinot Noir , sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans
SOLS	Argilo-calcaire
VENDANGES	Manuelles et tri sélectif
VINIFICATION	Éraflage 100 % ; macération à froid environ 3 jours ; contrôle de température ; pigeage doux et remontage 2 à 3 fois par jour ; cuvaison totale 14 à 16 jours.
ÉLEVAGE	14 mois en fûts de chêne français de 600 litres ; mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Bourgogne Sélection Pomone

Pinot Noir

*Wine of a good texture, and with a certain aromatic complexity.
To be drunk young, or to keep between 3 to 5 years.*

APPELLATION	Bourgogne Pinot Noir
VINESTOCK	Pinot Noir, selection of old vines over 50 years old
SOILS	Clay-limestone
HARVESTING	By hand and sorting though of the fruit
WINE-MAKING	Stalking 100 %; cold maceration for about 3 days ; temperature control ; soft crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins 14 to 16 days.
MATURING	1' months in oak french barrels of 600 liters ; bottled by us at the Estate.

