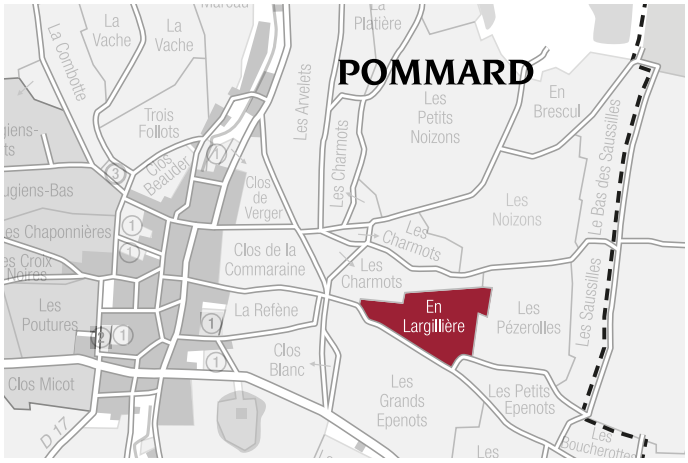
DOMAINE PARENT

Pommard 1er Cru

Les Argillières

Un vin délicat, tout en finesse, une expression aromatique harmonieuse avec des notes épicées et de fruits à noyaux. Une bouche suave et gourmande, aux tanins souples et fins font de ce premier cru un vin plein de charme et de séduction.

APPELLATION	Pommard 1er Cru
ENCÉPAGEMENT	Pinot Noir
SOLS	Argilo-calcaire
VENDANGES	Manuelles et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
VINIFICATION	Soit éraflage, soit proportion de vendange entière selon les millésimes, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages doux et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 16 à 18 jours selon les millésimes.
ÉLEVAGE	14 à 16 mois en fût de chêne français dont 35 à 40 % neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Domaine Parent 21630 Pommard, France • contact@domaine-parent.com • 03 80 22 15 08 • www.domaine-parent.com

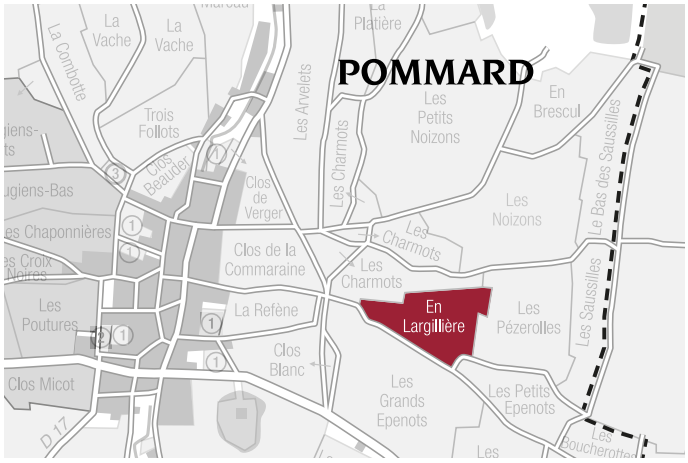
DOMAINE PARENT

Pommard 1er Cru

Les Argillières

A delicate wine, very subtle, an harmonious aromatic expression made of spicy and stone fruits notes. A mellow and gourmet mouth, with fine and supple tannins make of this premier cru a fully seductive and charming wine.

APPELLATION	Pommard 1er Cru
VINESTOCK	Pinot Noir
SOILS	Clay-limestone
HARVESTING	By hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
WINE-MAKING	Stalking or % of full grapes depending on the vintage, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, soft crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 16 to 18 days according to vintages.
MATURING	14 to 16 months in French oak barrels, 30 % to 40 % of which are new, bottled by us at the winery.



Domaine Parent 21630 Pommard, France • contact@domaine-parent.com • 03 80 22 15 08 • www.domaine-parent.com