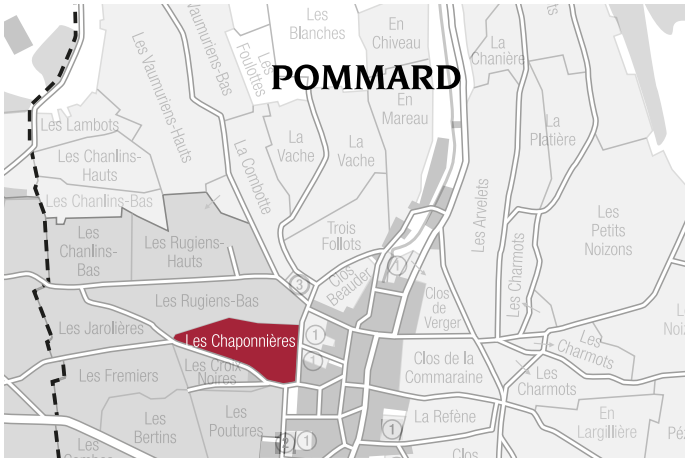
DOMAINE PARENT

Pommard 1er Cru

Les Chaponnières

Un vin généreux avec de la matière et une structure équilibrée, enveloppée par un fruité charnu et gourmand. Un nez épicé, des notes de framboise et cerise accompagnées par une touche de réglisse. De l'ampleur en bouche avec des tanins élégants, onctueux et une belle longueur.

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 : 18 à 20 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

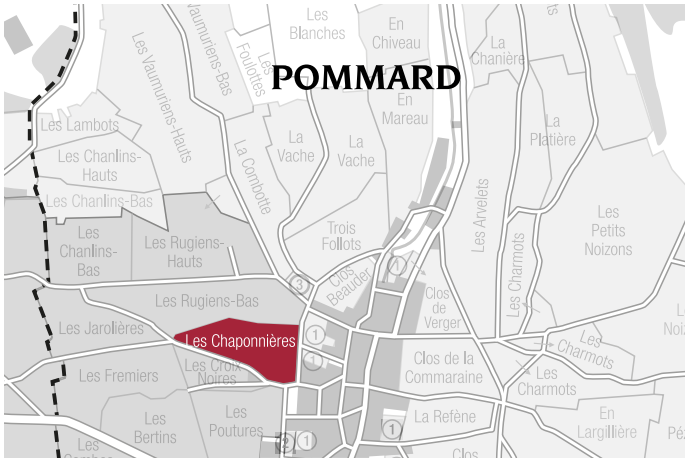
DOMAINE PARENT

Pommard 1er Cru

Les Chaponnières

A generous wine with good substance and a balanced structure, surrounded by a gourmet and fleshy fruity taste. The nose is spicy, with raspberry and cherry hints, together with a touch of liquorice. The mouth is very rich with elegant and velvety tannins, and has a good length.

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