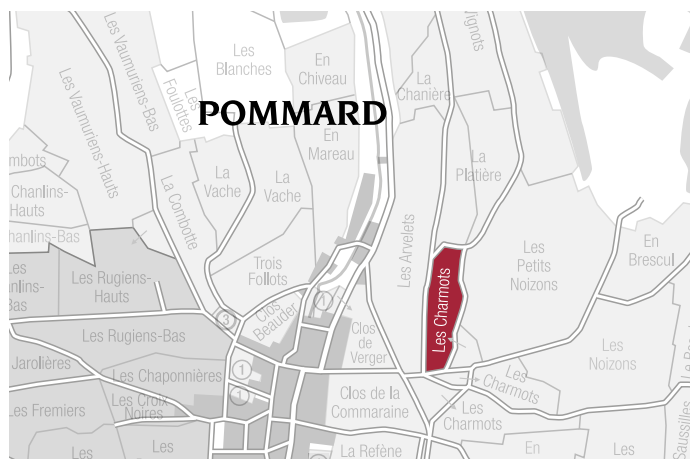


Pommard 1^{er} Cru

Les Charmots

*Un vin puissant et charmeur, expressif et généreux,
aux notes d'épices de fruits rouges.*

APPELLATION	Pommard 1 ^{er} 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.



Pommard 1^{er} Cru

Les Charmots

*A powerful and charming wine, expressive and generous,
with notes of red berries spices.*

APPELLATION	Pommard 1 ^{er} 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.

