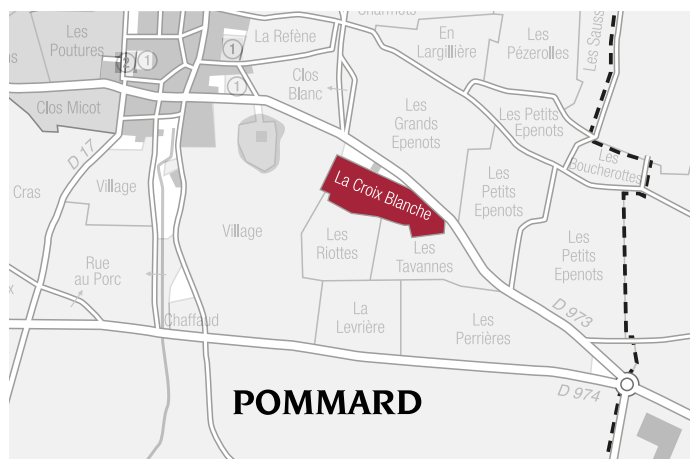


Pommard 1^{er} Cru

La Croix Blanche

*Robe rubis, intense et brillante. Arômes de cerise sauvage et cassis.
Force et finesse conjuguées en bouche.*

APPELLATION	Pommard Village
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% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Pommard 1^{er} Cru

La Croix Blanche

*A bright and intense ruby colour. Wild cherry and blackcurrant aromas.
In mouth, this wine combines strength and subtlety.*

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, 35% of which are new, bottled by us at the winery.

