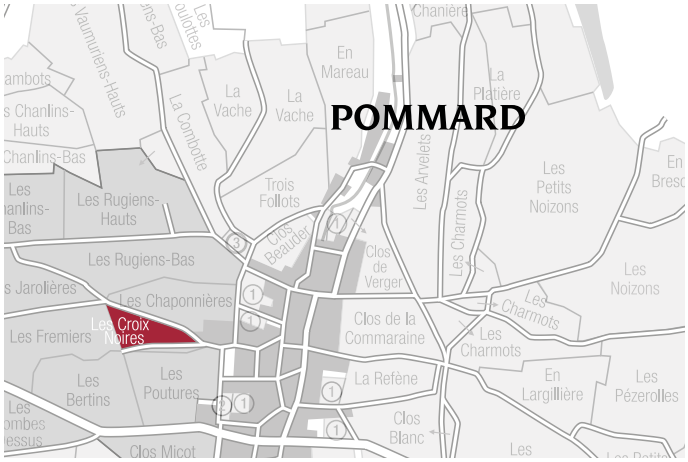
DOMAINE PARENT

# Pommard 1er Cru

## *Les Croix Noires*

*Un vin charnu et gourmand aux tanins onctueux. Un caractère affirmé mais non dénué d'élégance*

| | |
|---|---|
| **APPELLATION** | Pommard Village |
| **ENCÉPAGEMENT** | Pinot Noir |
| **SOLS** | Argilo-calcaire |
| **VENDANGES** | Manuelles et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante |
| **VINIFICATION** | Éraflage, 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 30 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

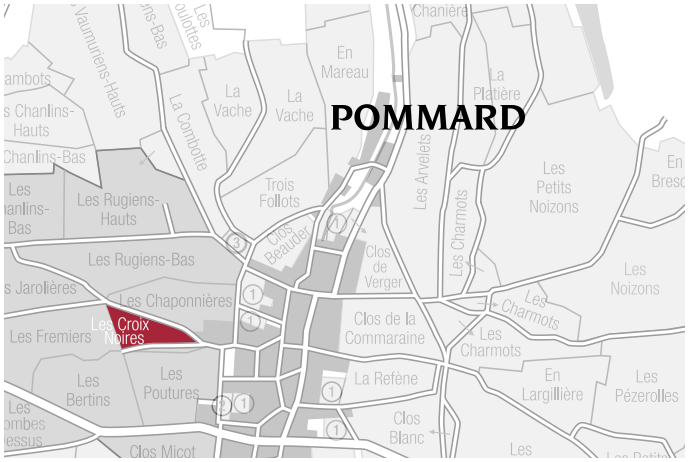
DOMAINE PARENT

# Pommard 1er Cru

## *Les Croix Noires*

*A fleshy and greedy wine, with unctuous tanins.*
*A strong character, but an elegant 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, 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