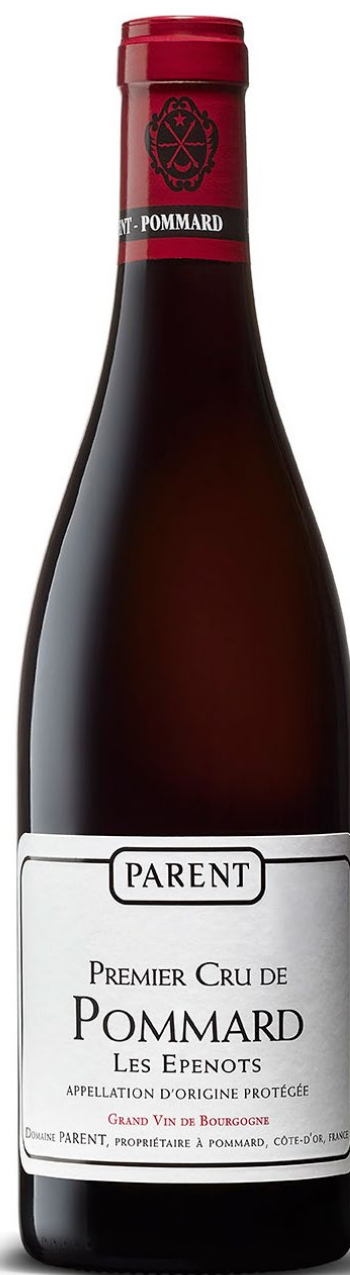
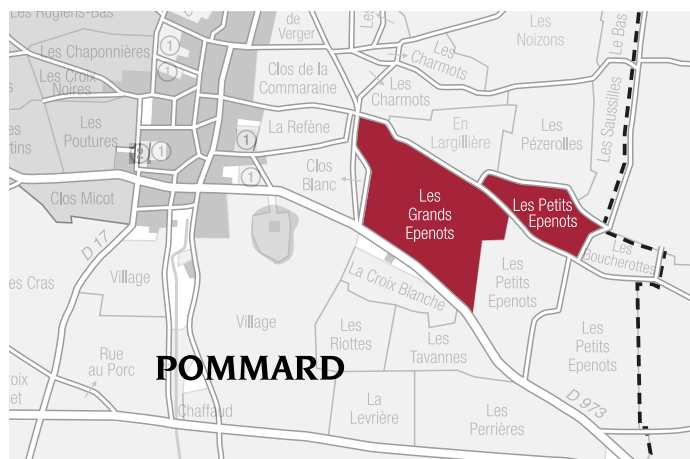


Pommard 1^{er} Cru

Les Epenots

Finesse, densité, et sens inné de l'équilibre caractérisent ce grand vin. Une robe intense, un nez expressif aux arômes de violette et fruits rouges tels que la cerise ou la framboise expriment une grande complexité. La bouche est charnue et concentrée, les tanins sont soyeux, très fins et élégants.

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 : 18 à 20 jours selon les millésimes.
ÉLEVAGE	16 à 18 mois en fût de chêne français dont 40 à 50% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Pommard 1^{er} Cru

Les Epenots

Delicacy, density, and an innate sense of balance are typical of this great wine. Its colour is intense, the nose is very expressive with violet and red fruits aromas like cherry or raspberry, which express a great complexity. The mouth is fleshy and concentrated, and the tanins are fine, velvety, and elegant.

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: 18 to 20 days according to vintages.
MATURING	16 to 18 months in French oak barrels, 40% to 50% of which are new, bottled by us at the winery.

