

Pommard 1^{er} Cru

Les Poutures

Belle robe grenat. Le nez complexe et riche s'associe à une bouche opulente, puissante, aux tanins mûrs mais fins.

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.



