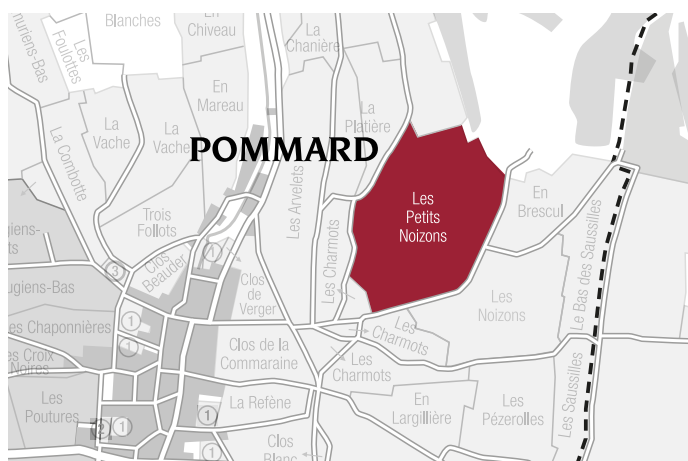


Pommard

Un Pommard classique et élégant. Le nez est complexe avec des notes de fruits rouges, d'épices et de fleurs. En bouche, une belle structure équilibrée aux tanins mûrs et suaves.

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 mois en fût de chêne français dont 30% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Pommard

A classic Pommard with a good structure. A complex nose with hints of red fruits, spices and flowers. The mouth is well balanced and structured, with ripe and sweet tannins.

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, 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 months in French oak barrels, 30% of which are new, bottled by us at the winery.

