

BOURGOGNE Pinot Noir

Terroir

Situation : bas du village de Pommard, au delà de la Nationale Beaune – Chagny

Lieu-dits : « Les Sorbins » et « Les Crenilles »

Superficie : 0,80 hectare

Altitude : 230 mètres

Géologie : épaisse couche limono-argileuse pour obtenir un Bourgogne charpenté, à la robe rubis, offrant des arômes de fruits rouges d'une belle intensité.

Age moyen des vignes : 32 ans

Cépage : Pinot Noir

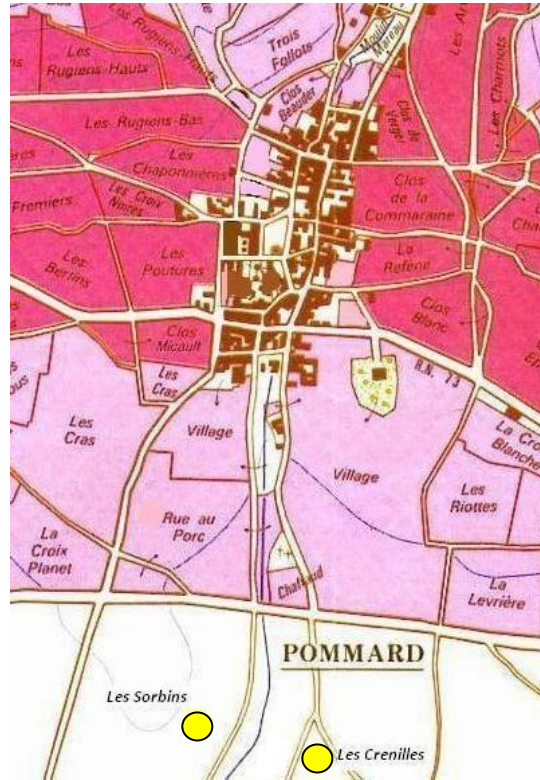
Rendement moyen : 50 hl/hectare

Conduite de la vigne

La vigne est taillée en Guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.

Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %, suivie d'une macération pré-fermentaire de 3 à 6 jours à 13°C. Vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières, la fermentation s'effectue durant 2 à 3 semaines, à une température maximale de 33/34°C. La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15 % en fûts neufs.



Date de mise en bouteille : de janvier à mars

Production annuelle : 5300

Caisses produites (12 bouteilles) : 440

Degré d'alcool : 12,5% vol

Commentaire de dégustation

La situation des deux lieux-dits, à 400 m du terroir de l'appellation Pommard, donne à ce Bourgogne une richesse peu commune pour une appellation régionale : de jolis fruits rouges enveloppent une belle charpente et offrent ainsi une belle intensité à ce vin.

Conservation

Un minimum de 4 à 7 ans de garde est nécessaire selon les millésimes.

Accords met-vin

On l'associe avec des mets tels que les volailles, le veau rôti ou le pot-au-feu et les tourtes à la viande.

Les fromages tels que le comté et l'Époisses se marient également très bien.

Service

Il est conseillé d'ouvrir la bouteille 2 à 4 heures avant le repas et de servir le vin à une température de 15-17 °C.