

## BOURGOGNE Côte d'Or 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

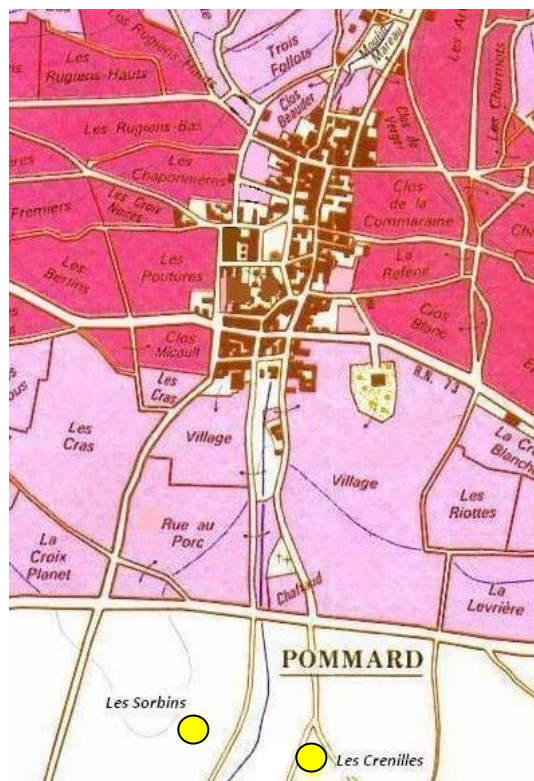
**Altitude :** 230 mètres

**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 :** 35 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.