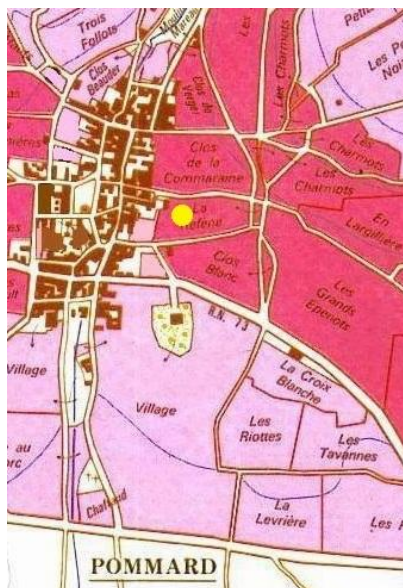


POMMARD 1^{er} CRU "La Refène"

Historique



Terroir

Situation : au centre du village de Pommard

Lieu-dit : « La Refène »

Superficie : 24,5 ares répartis ainsi :
6,5 ares en propriété, planté en 1982

18 ares d'achat de raisins à un voisin.

Altitude : 250 mètres

Exposition : Sud-est

Géologie : Sol argilo-calcaires marneux ou de marnes.

Cépage : Pinot Noir

Rendement moyen : 45 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.

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 : 1 440 cols

Caisses produites (12 bouteilles) : 120

Degré d'alcool : 13,5% vol

Commentaire de dégustation

Ce terroir se caractérise par des vins soyeux et harmonieux. C'est un Pommard délicat au côté aérien. Sa robe est rubis tendre, il développe au nez un joli boisé, des fruits noirs, cerise, un nez très expressif de fruits frais. L'attaque en bouche est délicate, les tanins sont fins avec une belle présence de fruits.

Conservation

Ce vin peut vous séduire dès 3 ans mais peut se garder 10 ans voire un peu plus. Avec le temps, il développera des notes plus épicées.

Accords met-vin

Les pavés de bœuf ou côtes de bœuf grillées, les volailles en civet, les viandes marinées, le bœuf bourguignon.

Les fromages tels que l'Époisses, Cîteaux, Langres, le Soumaintrain et le Comté.

Service

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