

# OSTE - CAUMARTIN

POMMARD 1<sup>er</sup> CRU « LA REFÈNE »

- APPELLATION 1<sup>er</sup> CRU -

## TERROIR

**Climat** : « La Refène »

**Localisation** : au centre du village de Pommard, la vigne la plus proche du Domaine

**Cépage** : Pinot Noir

**Superficie** : 0,0647 hectare (6,47 ares)

**Altitude** : 245 mètres

**Sol** : argilo-calcaire, marnes

**Age moyen des vignes** : 41 ans



## CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

## VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

- Choix précis de la date de vendanges en fonction de la maturité des baies
- Tri des raisins à la réception
- Eraflage
- Encuvage en baies entières
- Vinification thermorégulée en cuve inox ou béton
- Pré-fermentaire à froid (12°C)
- Fermentation alcoolique avec des levures indigènes
- Pigeages et remontages raisonnés au gré des dégustations
- Décuvage, pressurage
- Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois puis 6 mois en cuve avant la mise en bouteille
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage optionnel, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

## DESCRIPTION GUSTATIVE

Nez délicat de fruits rouges et fruits noirs.

En bouche ce vin est tendre, accompagné d'une belle complexité aromatique et des tannins fins.

A déguster à partir de 5 ans, peut se garder 12 ans.

Servir à une température comprise entre 15 et 17°C.



Coste-Caumartin - SARL Benoît SORDET

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - contact@costecaumartin.fr - www.costecaumartin.fr