

# **Domaine COSTE - CAUMARTIN**

**POMMARD 1<sup>er</sup> CRU « LE CLOS DES BOUCHEROTTES »**

*Clos en Monopole*

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

## **TERROIR**

**Climat** : « Le Clos des Boucherottes »

**Localisation** : à l'extrémité nord de Pommard, en bordure de Beaune. Ce clos est surplombé à l'ouest par « Le Clos des Mouches », entouré au sud et à l'est par « Les Petits Epenots ».

**Cépage** : Pinot Noir

**Superficie** : 1,81 hectare

**Altitude** : 255 mètres

**Exposition** : Sud-est

**Sol** : argilo-calcaire, marnes

**Age moyen des vignes** : 36 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**

Le microclimat généré par le Clos confère une personnalité particulière à ce Pommard 1<sup>er</sup> Cru. Son nez offre une belle complexité aromatique, de bonne intensité. En bouche sa puissance s'exprime et s'équilibre avec une belle élégance. De très beaux arômes (tel que la cerise) accompagnent l'amplitude de ce vin, doté d'une longueur remarquable.

A déguster à partir de 5 ans, peut se garder 20 ans.

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



**Domaine Coste-Caumartin**

2 rue du Parc - 21630 Pommard

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