

Pommard

Pommard est un village situé à côté de la ville de Beaune. C'est l'une des appellations les plus renommées de France, constituée uniquement de vins rouges de cépage Pinot Noir.

La parcelle du Domaine se situe à 310 mètres d'altitude en milieu de coteau, délimitée en haut et en bas par des murs en pierres sèches. Le sommet de la colline est couvert par une pelouse calcaire et une forêt, zone très riche en insectes avec une faune et une flore très diversifiées.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo calcaire caillouteux.

Exposition : Sud-ouest.

Vigne : Vigne âgée de 50 et 35 ans

Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne sans soufre en cuve bois, avec une partie en grappes entières.

Fermentation et macération longue, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : 14 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage.

Mode de culture: biodynamie

Nous pratiquons des labours superficiels pour couper l'herbe et favoriser sa dégradation par les différents organismes présents dans le sol.

Seuls les décoctions de plantes et les fongicides homologués en viticulture biologique sont utilisés.

Dégustation

Robe : pourpre.

Nez : poivré, fruits bien mûrs.

Bouche : épicee et fruitée, une belle souplesse.

Accord Mets et Vins

Civet de lièvre.

Bœuf bourguignon.

Fromages de Bourgogne.

Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.

