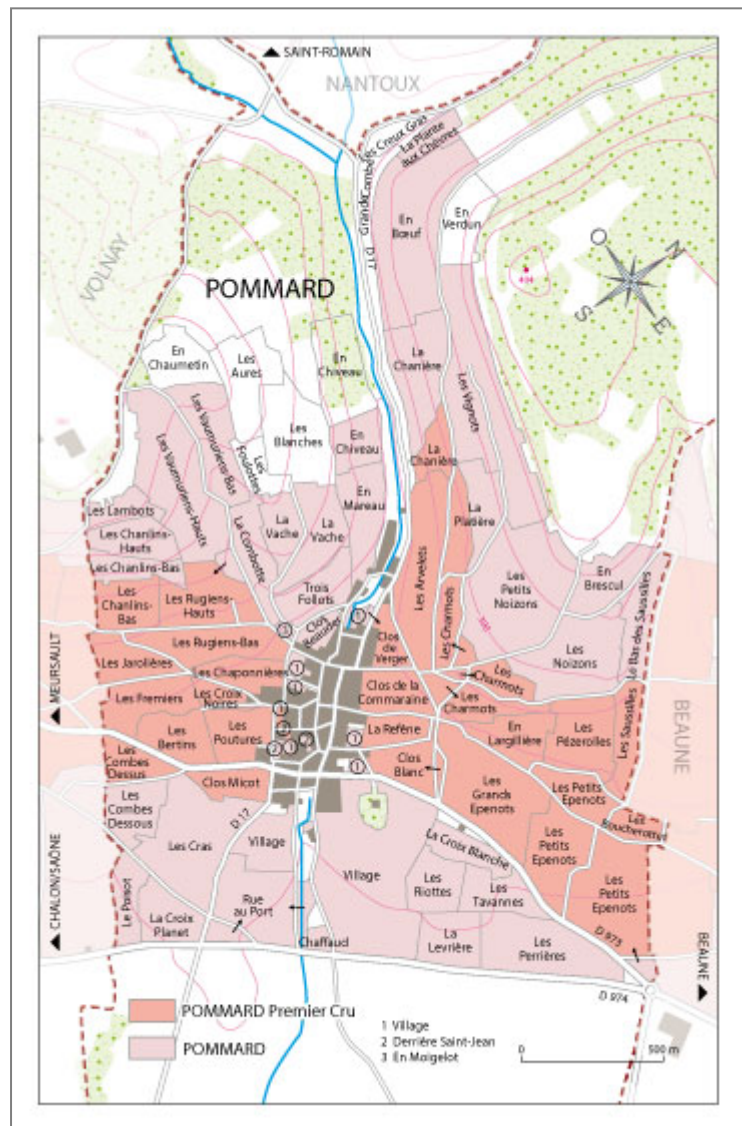
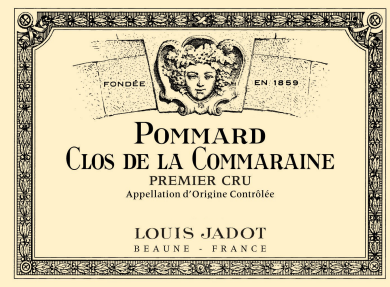


Côte de Beaune

POMMARD CLOS DE LA COMMARAINÉ

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le vignoble de Pommard est situé entre Beaune au Nord et Volnay au Sud. En pleine pente, au milieu de son vignoble, il est orienté à l'Est ou au Sud/Est. La commune de Pommard ne produit que des vins rouges. Il n'y a pas de Grand Cru.

CARACTÉRISTIQUES

Le Clos de la Commaraine est un vignoble de pratiquement 4 hectares, orienté plein Est, contre le village. Le sol y est profond, bien drainé en surface avec une partie de source en sous sol. Les cailloux sont nombreux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

