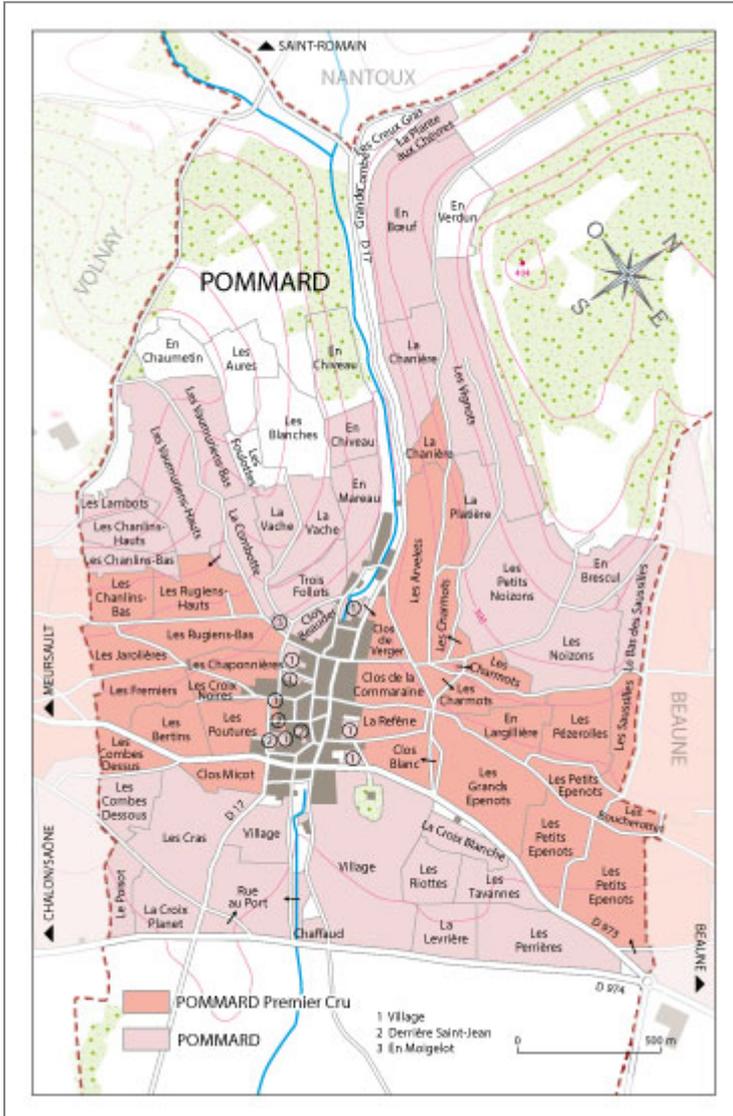
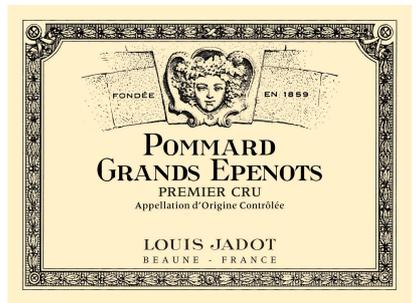


Côte de Beaune

POMMARD GRANDS EPENOTS

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le village de Pommard est localisé entre Volnay au Sud et Beaune au Nord. Positionné à mi-coteau à une altitude qui se situe entre 240 et 380 mètres, il est orienté Est Sud-Est. Le village ne produit que des vins rouges. Le mot Epenots vient du mot épines, signifiant que ces vignes étaient autrefois entourées de buissons épineux.

CARACTÉRISTIQUES

Le sol argilo-calcaire contribue à donner une jolie couleur rouge foncé et un charmant bouquet de fruits rouges qui passe au cuir et au sous-bois après quelques années de maturité. En terme de style, le Pommard « Les Grands Epenots » est assez délicat car le sol est légèrement moins humide que celui des Epenots.

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

