



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 1ER CRU EPENOTS 2016

Endroit autrefois envahi d'épines et de buissons épineux (espineaux) et remis en culture notamment par les moines de Cîteaux vers 1150.



### VIGNOBLE

Le terroir, assez grand pour le village de Pommard, a été établi par les moines de Cîteaux. Voisin de Beaune, il repose sur des terres argilo-calcaires en faible pente, permettant aux raisins à maturité d'exprimer puissance, avec un soupçon de rusticité quand il est jeune. Terroir de garde. Achats de raisins dans la partie des Grands Epenots.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 25,54 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 40

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

30 % raisins entiers, 70% raisins égrappés

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (33% de fûts neufs)

13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un pinot noir sur des arômes de mûre, de myrtille, de poivre, d'une structure solide mais fine. Il est considéré comme le plus tendre de l'appellation Pommard.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec de la viande rouge tel que le boeuf, les viandes de chasse à poil ou à plume et les fromages de caractère.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2020-2030

