

## POMMARD 1ER CRU PÉZEROLLES 2018

Ce Climat à Pommard était un lieu où l'on cultivait les pois chiches.



## MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

### **VIGNOBLE**

Le sol est composé d'alluvions argileux, limoneux et calcaires. L'inclinaison du sol lui confère une maturité de raisins précoce. Sol très drainant qui profite au maximum de l'ensoleillement Est/Ouest.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Bruns calcaires Surface : 5,91 ha Altitude : 260-280 m

Age moyen des vignes : 45 ans

#### **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.

100 % raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 21 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

# **DÉGUSTATION**

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2033

