

POMMARD PREMIER CRU

Clos Orgelot Monopole



TERROIR : les Premiers Crus de Pommard, fief des grands Pinots de la Côte de Beaune.

Commune située à 3km au sud de Beaune, Pommard était considérée dès le Moyen-Age comme « la fleur des vins du Beaunois ». Le nom du village ferait référence à Pomone, déesse antique des fruits et des jardins.

Le Clos Orgelot est situé dans la vallée des Saussilles où les sols sont argileux avec des fragments rocheux.

À LA VIGNE : la culture biologique

Les vignes du Clos Orgelot sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

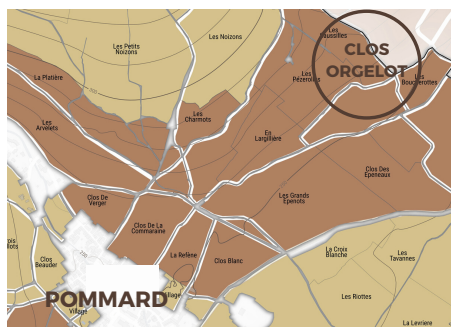
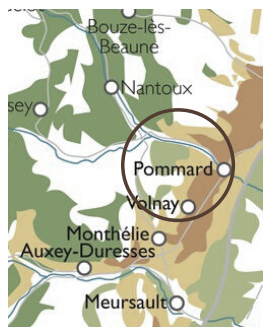
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. 40% à 70% de grappes éraflées en fonction des millésimes.

Vinification lente (25 jours) en levures indigènes et cuve béton. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillance des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins (10% de fûts neufs). 16 mois d'élevage sans soutirage en fûts.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 1,08

Date de plantation : 1920 et 1990

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 280

Exposition : Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Rendement (hL/ha) : 25

Garde : 7 à 15 ans

