

POMMARD PREMIER CRU

La Refène



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 ».

À LA VIGNE : la culture biologique

La parcelle est cultivée en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

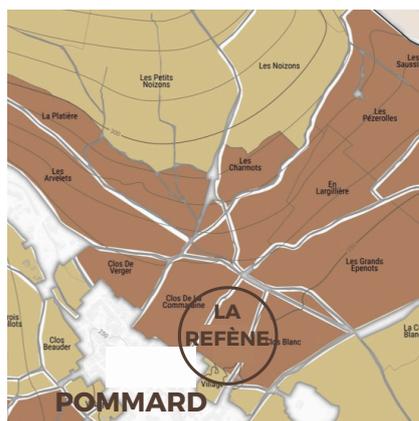
Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. Grappes éraflées à 60% à 90% en fonction des millésimes.

Vinification lente (20 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.

12 à 18 mois d'élevage sans soutirage en fûts puis cuve.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,205

Date de plantation : 1985

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 250

Exposition : Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 7 à 15 ans

