

TERROIR : une référence de la Côte de Beaune

Commune située à 3 km au sud de Beaune, Pommard était considérée dès le Moyen-Age comme « la fleur des vins du Beaunois ».

Notre Pommard Village est issu de l'assemblage de quatre parcelles : La Vache, parcelle sur le coteau central de Pommard avec un fort dénivelé, les Vaumuriens, située près de Volnay au-dessus des Rugiens, les Vignots, située sur le coteau droit de Pommard côté Beaune et la Croix Planet, située dans le bas du village, entre la route des Grands Crus et la nationale.

À LA VIGNE : la culture biologique

Les quatre parcelles sont cultivées 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.

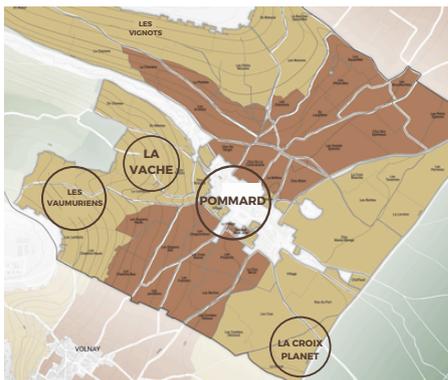
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. Grappes éraflées de 50 à 80% 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 surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins (5 à 10% de fûts neufs). 15 mois d'élevage sans soutirage.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : La Croix Planet 0,11, 1997, Les Vaumuriens Bas 1946
La Vache 0,50, Les Vaumuriens et 1961, Les Vignots 1929

Bas 0,15, Les Vignots 0,18

Sol : Argileux et calcaire

Altitude (m) : 240, 300, 330, 350

Exposition : Nord et Est

Date de plantation : La Croix

Planet 1982, La Vache 1962 et

1997, Les Vaumuriens Bas 1946
et 1961, Les Vignots 1929

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 5 à 10 ans

