

Pommard En Boeuf

UN POMMARD TOUT EN FINESSE



TERROIRS

Le Climat «En Boeuf» est sur le haut de Pommard, en plein coteau, en situation de combe bien ventilée. Il correspond bien à l'esprit du domaine : une recherche constante de fraîcheur et élégance.

CONDUITE DE LA VIGNE

Vignes basses traditionnelles, 10 000 pieds/ha, taille Guyot simple.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Vinifications : extraction douce, avec une belle proportion de vendange entière (70%), en foudre de bois.

Elevage : 12 mois en moyenne dont 50% de fût neuf.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Un nez franc de framboise et cassis. En bouche les tannins sont très fins, loin de la puissance tannique de certains vins du cru. Il faut le carfer dans sa jeunesse pour qu'il révèle toute sa complexité.

A marier avec une belle grillade ou des fromages relevés.

Garde : 10 à 15 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Pinot Noir

Appellation : Pommard

Couleur : rouge

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

Vin certifié en biodynamie (Demeter)