

SARL JEANNOT
Pommard « Vieilles Vignes »

<u>Appellation :</u>	Pommard « Vieilles Vignes »
<u>Couleur :</u>	Rouge
<u>Millésime :</u>	2018
<u>Cépage :</u>	Pinot Noir
<u>Degré :</u>	13%
<u>Terroir :</u>	Argilo - Calcaire
<u>Age des vignes :</u>	80 ans
<u>Rendements :</u>	40 HL / Hectare
<u>Vinification :</u>	Récolte manuelle - Tri sur ceps et à la cuverie. Égrappage de la vendange Les fermentations alcooliques se font en cuves inox. Remontage et foulage léger dans le souci de respecter la matière afin d'obtenir les vins le plus purs et représentatifs de leur terroir, pressurage doux.
<u>Élevage :</u>	Enfûtage afin de réaliser les fermentations malo-lactiques en levures et bactéries indigènes (naturellement présentes dans les jus). Élevage durant 18 mois sur lies fines. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. Mise en bouteille au domaine.
<u>Production :</u>	1700 bouteilles par an

Dégustation :

Vin avec des notes de fruits rouges acidulés.
La bouche est ample avec des tanins riches.
A déguster à 14°C avec des gibiers, viandes rouges et fromages.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT
12 D 974
21190 MEURSAULT
COTE D'OR France
Call : 06.21.60.51.73