



## Pommard



### Vignes :

**Appellation :** Pommard

**Coordonnées GPS :** 4.7015648 – 4.791633

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Argilo – Calcaire

**Age de la vigne :** 80 ans

**Rendements :** 40 HL/Hectares



### Vin :

**Degré :** 13%

**Vinification :** Récolte manuelle – Tri sur ceps.

Égrappage de la vendange.

Les fermentations alcooliques se font en cuves inox.

Remontage et foulage léger dans le souci de respecter la matière et obtenir des vins purs.

**Élevage :** Enfûtage afin de réaliser les fermentations malo-lactiques en levures et bactéries indigènes.

Élevage durant 18 mois sur lies fines.

Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille.

**Production :** 2100 bouteilles par an

Mise en bouteille au domaine.



Domaine Jeannot  
12 route départementale 974  
21190, Meursault

domaine.jeannot@gmail.com