

Pommard 2013

Pommard est un village situé à côté de la ville de Beaune. C'est l'une des appellations les plus renommées de France, constituée uniquement de vins rouges de cépage Pinot Noir. La parcelle du Domaine se situe à 310 mètres d'altitude en milieu de coteau, délimitée en haut et en bas par des murs en pierres sèches. Le sommet de la colline est couvert par une pelouse calcaire et de forêt, zone très riche en insectes avec une faune et une flore très diversifiées.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo calcaire caillouteux.

Exposition : Sud-ouest.

Vigne : Vigne âgée de 50 et 35 ans

Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne sans soufre en cuve bois, 20% en grappes entières. Fermentation et macération d'une durée de 30 jours, aucun produit œnologique n'est ajouté..

Élevage : 12 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage.

Mode de culture:

Nous n'utilisons pas d'herbicide, labourons la vigne pour favoriser la vie des sols et n'apportons que du compost.

Les fongicides homologués en viticulture biologique et les décoctions de plantes sont privilégiés.

Dégustation

Robe : pourpre.

Nez : poivré, fruits bien mûrs.

Bouche : épicée et fruitée, une belle souplesse.

Accord Mets et Vins

Civet de lièvre.

Bœuf bourguignon.

Fromages de Bourgogne.

Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr