

Pommard

2020

PARCELLE

Pommard

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

25/08/2020

SURFACE

0.18 Ha

EXPOSITION

Sud-Ouest

MISE EN BOUTEILLE

13/01/2022

SOL

Marnes oxfordiennes
(Jurassique)

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

VINIFICATION

La Combotte est un Climat de 3,81 ha sur les hauteurs de Pommard. De par sa configuration creusée, le nom "Combotte" lui a été attribué faisant référence à Combe.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée durant 5 jours. La fermentation spontanée démarre ensuite. La cuvaison dure 3 semaines au total. Le vin est alors entonné en fûts de chêne durant 12 mois (25% de fûts neufs). Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Un vin soyeux avec un nez sur la mûre et une touche fumée et épicée. La bouche est fine, sans aucune agressivité ou sensation de chaleur.