

Pommard

La Combotte

2013

PARCELLE Pommard	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 10/10/2013
SURFACE 0.18 Ha	EXPOSITION Sud-Ouest	MISE EN BOUTEILLE 28/01/2015
SOL Marnes oxfordiennes (Jurassique)		POTENTIEL DE GARDE 6 à 10 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. La fermentation spontanée démarre ensuite pour une cuvaison de 3 semaines au total. Le vin est alors entonné en fûts de chêne durant 12 mois (0% bois neuf).



NOTES DE DEGUSTATION

La robe de ce vin est d'un rouge moyennement soutenu. Le nez présente des notes florales et de sous-bois. En bouche, une belle tension est présente avec une finale plus tannique.