

Pommard

La Combotte

2018

PARCELLE Pommard	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 31/08/2018
SURFACE 0.18 Ha	EXPOSITION Sud-Ouest	MISE EN BOUTEILLE 09/12/2019
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. 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 (0% de fûts neufs). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le vin est marqué par des notes fruités légèrement confiturées. En bouche, l'équilibre est agréable avec une belle acidité et des tanins fermes. La finale retrouve les notes confiturées.