

Pommard

La Combotte

2019

PARCELLE Pommard	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 09/09/2019
SURFACE 0.18 Ha	EXPOSITION Sud-Ouest	MISE EN BOUTEILLE 07/01/2021
SOL Marnes oxfordiennes (Jurassique)		POTENTIEL DE GARDE 5 à 7 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). Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez présente des notes épicées et de petits fruits rouges. En bouche, le vin est fin et soyeux, assez accessible.