

Pommard

2023

PARCELLE

Pommard

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

08/09/2023

SURFACE

0.18 Ha

EXPOSITION

Sud-Ouest

MISE EN BOUTEILLE

17/03/2025

SOL

Marnes oxfordiennes
(Jurassique)

POTENTIEL DE GARDE

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 (25% de fûts neufs). Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis intense. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs, comme la mûre et la cerise noire, avec des notes de sous-bois et d'épices. En bouche, le vin est structuré avec des tanins fermes, une belle fraîcheur et une longue finale persistante.