



Pommard « En Brescul » rouge 2019



Cépage :	Pinot Noir
Age de la parcelle :	45 ans
Production :	1150 bt – Rdt : 27 hl/ha
Sol :	Argilo-calcaire avec des marnes blanches.
Vinification :	Eraflage, tri, macération à froid (12 à 14°C) de quelques jours et fermentation d'environ une semaine. Durée de cuvaison 18 jours avec pigeages et remontages.
Elevage :	12 mois en fûts de chêne (1/3 neuf) et 2 en cuves.
Dégustation :	Belle robe profonde. Nez discret sur des notes de noyau de cerise. La bouche est structurée, solide, avec une finale masculine, persistante sans agressivité. Ce vin a besoin de vieillir pour se fondre.

Le Domaine : (en viticulture biologique)

Exploitation familiale de 12 ha située principalement sur la commune de Savigny-lès-Beaune ; nous conduisons nos vignes dans le respect des sols et de la plante.

Nous recherchons à exprimer nos terroirs où chaque millésime sera typique.

Dans le même esprit, la vinification est traditionnelle, conduite des fermentations dans des locaux adaptés, pour que les vins acquièrent la finesse et l'élégance de leur cépage, implanté sur nos coteaux.