



Pommard Vieilles Vignes

- Cépage 100% Pinot noir
- Age de la parcelle 70 ans
- Géologie Argilo-calcaire
- Production annuelle 2000 à 2700 bouteilles
- Traitement de la vigne uniquement avec des préparations biologique depuis 2003
- Vinification traditionnelle
- Elevage 16 à 18 mois en fûts de chêne dont 80% neuf
- Vin non filtré

Vin de garde, il peut être apprécié dans sa jeunesse en le carafant quelques heures avant la dégustation.

<< retour

