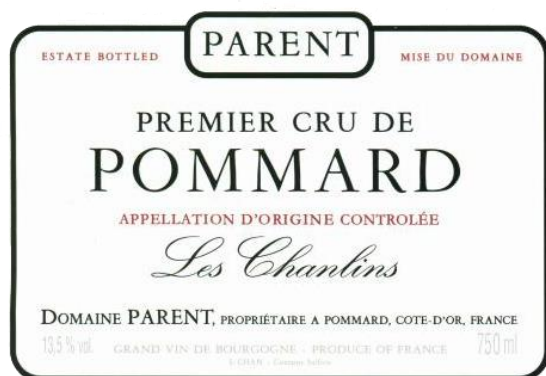


POMMARD 1^{er} Cru Les Chanlins



Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- **Encépagement** : Pinot Noir
- **Age des vignes** : 15 ans.
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Vendanges** : manuelles, et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
- **Vinification** : éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 18 à 20 jours selon les millésimes.
- **Elevage** : 16 à 18 mois en fût de chêne français dont 30 à 40% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- **Un vin sensuel**, racé et élégant. Un nez puissant marqué par les fruits noirs rehaussé d'une note florale. En bouche de la profondeur, une certaine minéralité sur des tanins fondus.

Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- **Vinestock** : Pinot Noir
- **Age of vines** : 15 years.
- **Soils** : clay-limestone
- **Harvesting** : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
- **Wine-making** : stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 18 to 20 days according to vintages.
- **Maturing** : 16 to 18 months in French oak barrels, 30 % to 40 % of which are new, bottled by us at the winery.
- **A sensual**, elegant, and classy wine. A powerful nose made of black fruits, enhanced with floral notes. The mouth is deep, mineral, and has well matured tanins.