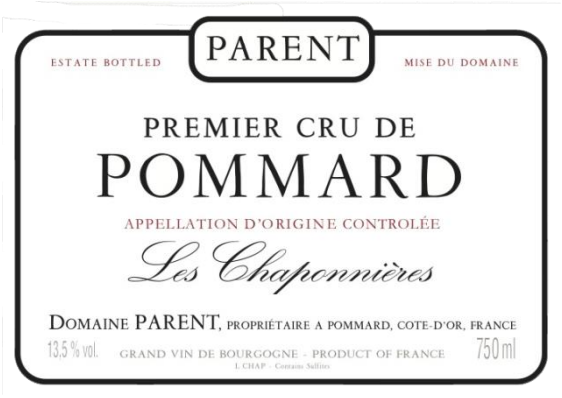
BOURGOGNES

PARENT

www.domaine-parent.com

POMMARD 1er Cru

Les Chaponnières



Appellation : Pommard 1er Cru

- **Encépagement** : Pinot Noir
- **Age des vignes** : 61 et 75 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 généreux** avec de la matière et une structure équilibrée, enveloppée par un fruité charnu et gourmand. Un nez épicé, des notes de framboise et cerise accompagnées par une touche de réglisse. De l'ampleur en bouche avec des tanins élégants, onctueux et une belle longueur.

Appellation : Pommard 1er Cru

- **Vinestock** : Pinot Noir
- **Age of vines** : 61 and 75 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 generous wine** with good substance and a balanced structure, surrounded by a gourmet and fleshy fruity taste. The nose is spicy, with raspberry and cherry hints, together with a touch of liquorice. The mouth is very rich with elegant and velvety tannins, and has a good length.

GREENWOOD
FINE WINE
Est. 1997
www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19