

POMMARD 1^{er} Cru Les Epenots



Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- **Encépagement** : Pinot Noir
- **Age des vignes** :
 Petit Epenots 53 ans.
 Grand Epenots 26 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.
- **Finesse, densité, et sens inné** de l'équilibre caractérisent ce grand vin. Une robe intense, un nez expressif aux arômes de violette et fruits rouges tels que la cerise ou la griotte expriment une grande complexité. La bouche est charnue et concentrée, les tanins sont soyeux, très fins et élégants

Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- **Vinestock** : Pinot Noir
- **Age of vines** :
 Petit Epenots 53 years old.
 Grand Epenots 26 years old.
- **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.
- **Delicacy, density, and an innate sense** of balance are typical of this great wine. Its colour is intense, the nose is very expressive with violet and red fruits aromas like cherry or morello cherry, which express a great complexity. The mouth is fleshy and concentrated, and the tanins are fine, velvety, and elegant.