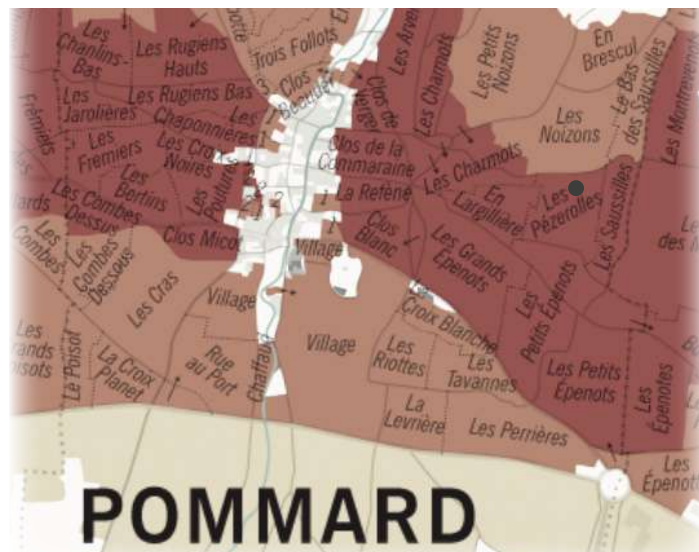


POMMARD LES PÉZEROLLES PREMIER CRU

Domaine

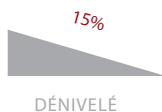
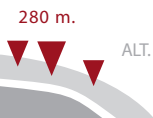


HISTOIRE

La bonne **réputation** des vins de Pommard est établie depuis des siècles. Henri IV, Louis XV et Victor Hugo lui rendirent hommage, et Ronsard s'émerveillait qu'un si grand vin puisse venir d'un si petit village. Quant au «Climat» des Pézerolles, situé au nord de l'appellation, il doit son nom à la famille qui détenait la parcelle à l'origine. Le Pommard Les Pézerolles Bouchard Père & Fils représente une surface de **31 ares**.

TERROIR

CALCAIRE AVEC
DÉPÔTS
FERRUGINEUX



DÉGUSTATION

Bouquet intense aux arômes de fruits mêlés à une note de fût. Vin **riche**, ferme et **structuré**. Corsé dans sa jeunesse, il **s'assouplira avec l'âge**. Très bon potentiel de garde.



SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C



GIBIER A
PLUMES,
FROMAGES
À SAVEURS
CORSEES



PINOT NOIR



GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION



SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE



LES PÉZEROLLES

0.31hect.

5.91 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : **Manuelles**, en petites caissettes de 13 kg. **Tri manuel** soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un **pressurage doux** assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la **cuvaision** peut durer de 12 à 16 jours.

ÉLEVAGE : 16 à 18 mois en **fûts de chêne** de France, avec 30 à 40% de fûts neufs.

VIEILLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Les petits rendements de cette vigne offrent de la concentration au vin. Secteur précoce où la maîtrise de la maturité doit être parfaite ! »