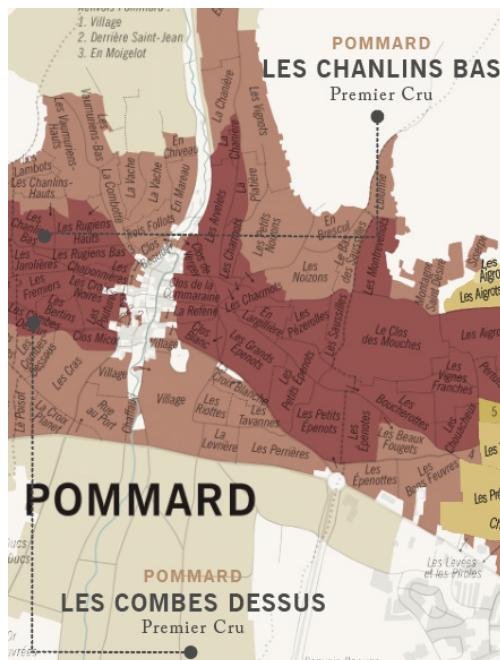


POMMARD PREMIER CRU *Domaine*

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



HISTOIRE

Des sols calcaires et argileux colorés en rouge par les oxydes de fer confèrent aux Pommard couleur, **solidité et expression aromatique exemplaires**. Bouchard Père & Fils détient 1,49 hectare sur l'appellation Pommard Premier Cru, équitablement partagée entre deux parcelles situées à proximité de Volnay, qui donnent naissance à ce grand vin : l'une, en haut de coteau, offre une structure intense : **Les Chanlins Bas**; l'autre, en bas de coteau, procure de la robustesse : **Les Combes Dessus**.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE
GRAVELEUX AVEC DE
TRACES DE FER



340 à 350m
ALT.



10%



DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet intense aux arômes de **petits fruits noirs** sur une note plus **animale**. Vin ferme et solide qui nécessite un peu de patience afin de dompter la fougue de sa Jeunesse. Très bon potentiel de garde.



SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C



VIANDES
BLANCHES
GRILLÉES OU
EN SAUCE -
VOLAILLES



PINOT NOIR



GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE

POMMARD 1ER CRU

30 hect.

POMMARD 1ER CRU
DOMAINE

1.49 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 **cuvaison** 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.

VEILLISSEMENT : 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

«La complémentarité de l'assemblage des Combes Dessus avec les Chanlins Bas donne un vin de caractère.»