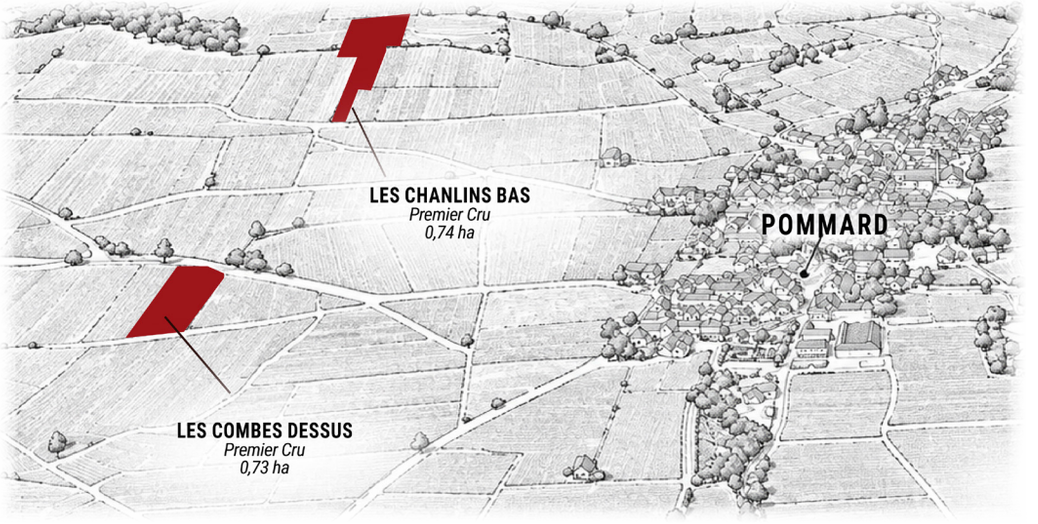
POMMARD
PREMIER CRU
Domaine





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 1,48 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

1.48 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.

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

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