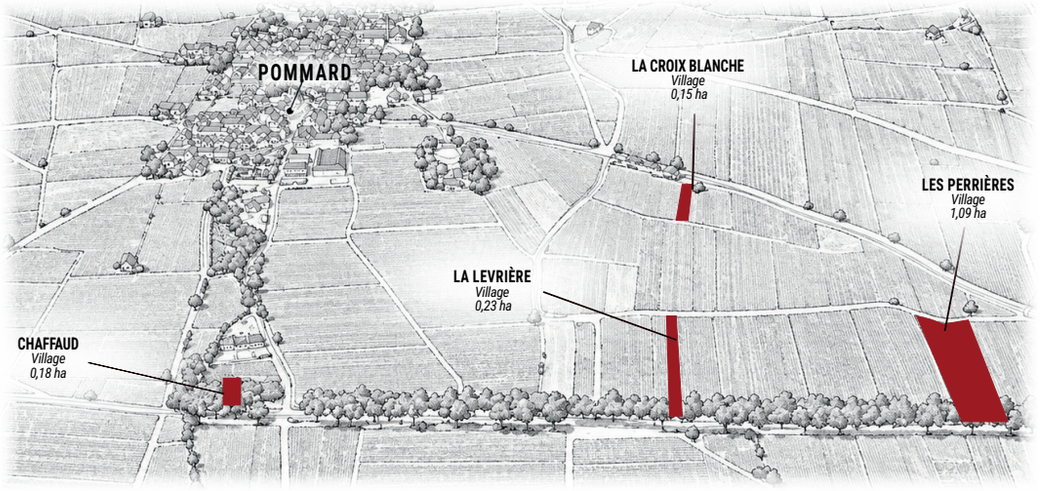
POMMARD
VILLAGE
Domaine

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE





HISTOIRE

Pommard appartenait au XIIIe siècle à Alix de Vergy, épouse du Duc de Bourgogne Eudes II. En 1224 et 1240, elle en fit donation aux archevêques de Lyon. Puis, Pommard devint successivement la propriété du domaine ducal, de grandes familles et des ordres religieux. Avec la Révolution, les propriétés furent morcelées, comme dans l'ensemble du vignoble de Côte-d'Or. Les sols et sous-sols confèrent aux Pommard couleur, solidité et expression aromatique exemplaires. Le Pommard du Domaine Bouchard Père & Fils est issu de 4 parcelles complémentaires : Chaffaud, La Croix Blanche, La Levrière, Les Perrières.

TERROIR

CALCAIRE AVEC QUELQUES TRACES DE FER

240 à 250m ALT.

10% DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet dévoilant des arômes fruités et fauves avec ce qu'il faut de fût. Structuré, ferme, c'est un vin à la personnalité affirmée. Corsé dans sa jeunesse, il s'assouplit avec l'âge. Bon potentiel de garde.

SERVIR ENTRE 17°C ET 18°C

COQ AU VIN, VIANDES EN SAUCE, GIBIER.

PINOT NOIR

GARDE MOYENNE
5 À 7 ANS
ET +

ORIENTATION

SUD / SUD-EST

PRATIQUES

CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE

POMMARD VILLAGE

200 hect.

POMMARD VILLAGE DOMAINE

1.65 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 20 à 30% 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

«D'identité puissant, les fruits rouges à noirs charnus apaisent sa structure naturelle.»