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

280 m. ALT.

15%

DÉNIVELÉ

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 CORSÉES

PINOT NOIR

GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION

SUD-EST

PRATIQUES

CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE

LES PÉZEROLLES

0.31 hect.

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 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

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

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE