

DOMAINE

Henri

Delagrange

POMMARD « LES VAUMURIENS HAUTS »

Appellation Communale de la Côte de Beaune, en Côte d'Or.
Pommard est situé entre Beaune et Volnay, son vignoble est orienté Est, Sud-Est entre 250 et 330 mètres d'altitude. Sa superficie de production s'étend sur 320 hectares. Appellation d'origine contrôlée (AOC) reconnue en 1936, parmi les premières.

Vins de couleurs rouges exclusivement.

Au milieu des terroirs de Pommard on trouve des sols argilo-calcaires, bien drainé grâce à un cailloutis de débris rocheux, un peu plus haut nous avons des marnes oxfordiennes.

Notre Pommard :

Superficie : 61 ares 43

Encépagement : Pinot Noir

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 40 ans

Sol : Notre vigne puise ses ressources dans la roche mère peu profonde, ce qui donne au vin une belle minéralité.

Vendanges : à la main

Production : 3 800 bouteilles

Temps de garde : selon les millésimes de 2 à 15 ans

Vinification :

Egrappage : 100 %

Cuvaision : 18 jours en cuve ouverte, avec thermorégulation, peu de pigeage

Elevage : 15 mois dont 12 en fûts.

Dégustation :

De belle couleur rouge-noir, notre Pommard se situe en plein coteau au-dessus des premiers crus et donne des vins complexes, puissants avec une belle minéralité. Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise.

Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien les gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis mais aussi les pavés de bœuf, les magrets de canard. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées comme les époisses.

Température de service : 14 à 16 °C

