



POMMARD 1^{ER} CRU « Les Bertins »

Superficie	45 ares 29
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	50 ans
Sol	Argilo-Calcaire du Bathonien
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	2800 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 3 à 15 ans

VINIFICATION

Egrappage	100% - 20% de vendange entière pour les belles années
Elevage	12 mois en fûts puis 4 mois en cuve inox (10 à 20% fûts neufs)
Cuvaison	18 jours en cuves inox ouvertes et thermorégulées, peu de pigeages et quelques remontages

DEGUSTATION

Rouge profond, rubis pourpre, font les nuances et la robe de ce vin.

A nez, lorsqu'il est jeune, les petits fruits noirs (mûre, myrtille) sont dominants. Avec l'âge les arômes tendent vers des notes truffée, cuivrées, chocolatées égayées par quelques senteurs florales. En bouche, l'équilibre est parfait, entre puissance et rondeur. Un vin de charme.

GASTRONOMIE

Un gibier à poil ou à plume lui rendra hommage : lièvre à la Royale, marcassin sauce grand veneur ou encore un salmis de pintade. Il sera également le compagnon d'une belle côte de bœuf ou d'un fromage au lait cru.

Température de service : 14 à 16°