



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°