



POMMARD « Les Vaumuriens hauts »

Superficie	69 ares 73
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	40 ans en moyenne
Sol	Roche mère
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	4500 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 2 à 15 ans

VINIFICATION

Egrappage	100%
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

Sa robe dense et veloutée tend vers le rouge-noir. Son nez développe à la fois des arômes de mûre, myrtille et de groseille, noyau de cerise. Avec l'âge, il pourra devenir félin et sauvage.

En bouche, ce Pommard allie puissance et minéralité ce qui lui confèrent une complexité aromatique digne des plus grands.

GASTRONOMIE

Il sera en parfaite harmonie avec un gibier à poils ou à plumes, braisés ou rôtis. Il accompagnera également les viandes rouges, par exemple un pavé de bœuf ou un magret de canard. Côté fromage, il s'alliera aux plus puissants, comme les Epoisses.

Température de service : 14 à 16°