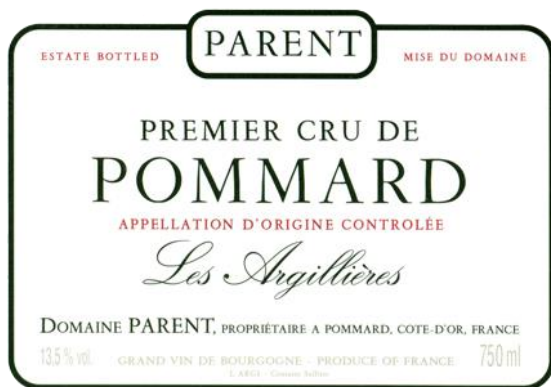


POMMARD 1^{er} Cru Les Argillières



Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Encépagement : Pinot Noir
- Age des vignes : 21 ans.
- Sols : argilo-calcaire
- Vendanges : manuelles, et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
- Vinification : éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 18 à 20 jours selon les millésimes.
- Elevage : 16 à 18 mois en fût de chêne français dont 30 à 40% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- Un vin délicat, tout en finesse, une expression aromatique harmonieuse avec des notes épicées et de fruits à noyaux. Une bouche suave et gourmande, aux tanins souples et fins font de ce premier cru un vin plein de charme et de séduction.

Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Vinestock : Pinot Noir
- Age of vines : 21 years old.
- Soils : clay-limestone
- Harvesting : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating.
- Wine-making : stalkng, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 18 to 20 days according to vintages.
- Maturing : 16 to 18 months in French oak barrels, 30 % to 40 % of which are new, bottled by us at the winery.
- A delicate wine, very subtle, an harmonious aromatic expression made of spicy and stone fruits notes. A mellow and gourmet mouth, with fine and supple tannins make of this premier cru a fully seductive and charming wine.