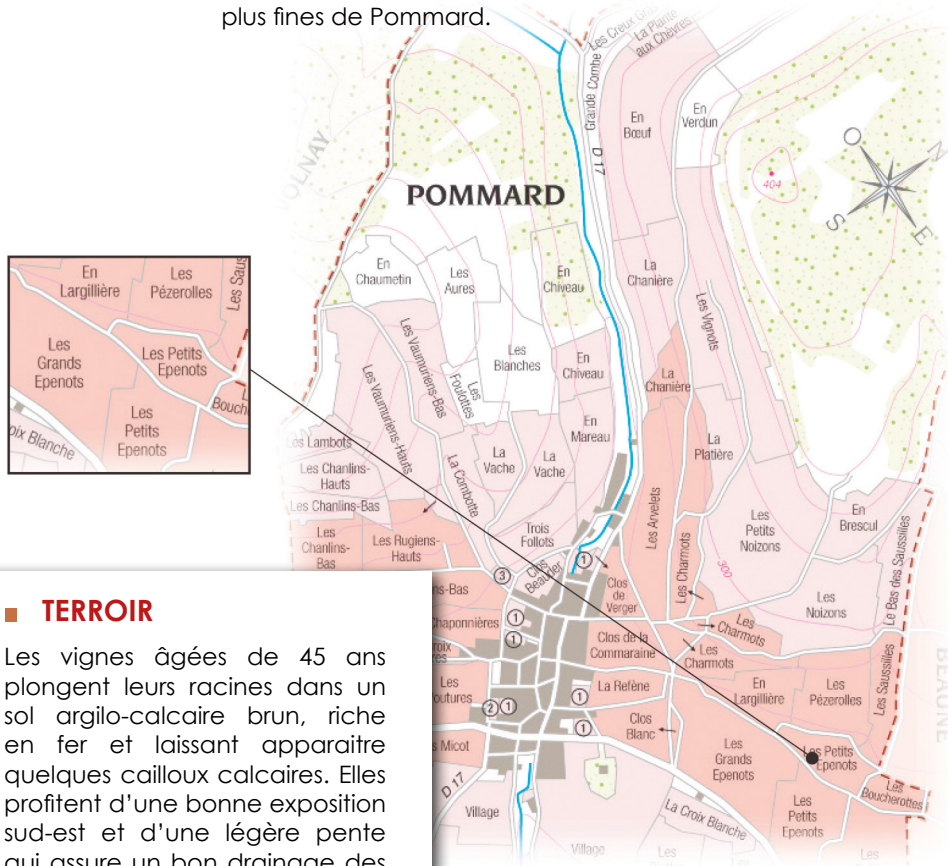


POMMARD 1^{ER} CRU

Les Épenots

Emblématique de Pommard, le lieu-dit « Les Épenots » s'étend sur 10 hectares entourés de murs. Ce nom, dont la trace dans le patois Bourguignon remonte au XIII^{ème} siècle, désigne un endroit planté d'épine. C'est aujourd'hui une des situations les plus fines de Pommard.



■ TERROIR

Les vignes âgées de 45 ans plongent leurs racines dans un sol argilo-calcaire brun, riche en fer et laissant apparaître quelques cailloux calcaires. Elles profitent d'une bonne exposition sud-est et d'une légère pente qui assure un bon drainage des eaux pluviales.

POMMARD 1^{ER} CRU

Appellation Pommard Protégée



■ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main en petites caisses puis triés soigneusement sur table de tri à la cuverie avant d'être vinifiés en cuve en bois. La fermentation dure environ 3 semaines et se fait de manière complètement naturelle. Cette petite cuvée (environ 3 pièces de vins, selon les années) est ensuite élevée pendant 16 mois environ avec 1/3 de fûts neufs.

■ DÉGUSTATION

Le nez, très expressif, surprendra par son intensité. Il dévoile des notes de cassis et de confiture. En bouche, les tannins sont fins et soyeux et on découvre une touche épicée de cannelle. Il se mariera à merveille avec les fromages à pâte dure mais aussi avec les desserts au chocolat.