

# Pommard Les Chanlins

*Superficie* : 0.57ha

*Cépage* : 100% Pinot Noir

*Age des vignes* : + de 50 ans

*Lieux dits et Terroirs* : « Petits Noizons » sur des roches de calcaire dur, les ceps regardent le plein sud. « Chanlins Haut » sur un sol de gros calcaire et marnes, orientation Est – Sud Est.

*Récolte* : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

*Rendement* : 35hl /ha

*Vinification* : Tri de la vendange puis égrappage complet des grappes macération pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 12°C, fermentation pendant 12 jours avec des remontages et quelque pigeages afin d'améliorer l'extraction puis post fermentation pendant 3 jours à 25-30°C.

*Elevage* : Mise en fûts pour 80% avec 40% de fûts neufs et 40% de fûts d'un ou deux vins et 20% en cuve inox pendant 12 mois . Assemblage de la cuve et des fûts pour la mise en bouteille.

*Accord Mets Vins* : Filet de bœuf, gibier ou fromages affinés.

