



POMMARD

« Les Cras »

Lieu dit : Les Cras

Cépage : 100 % Pinot noir

Récolte : vendange manuelle

Potentiel de garde

Plus de 10 ans (vin de grande garde)

Accords mets et vins

Viandes rouges rôties ou grillées, viandes en sauces ou marinées et fromages affinés.

Température de service

14° à 16°c

Dégustation

une couleur soutenue avec un rouge rubis profond.

Un nez frais et complexe basé sur les fruits rouges avec quelques notes chaudes.

Une bouche ample et grasse, avec une belle charpente s'harmoniant parfaitement avec sa grande complexité aromatique.



Vinification :

Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. La macération se fait grappe entière sans pigeage, uniquement des remontages quotidiens, afin d'obtenir toute la structure aromatique et colorante de ce vin. La durée de cuvaison est d'environ 15 jours avec la fermentation alcoolique. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir doté des dernières technologies.

Puis les vins sont soutirés et mis en fut.

Elevage

Elevage en fût de chêne d'une durée de 18 à 24 mois dans nos caves (Fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.