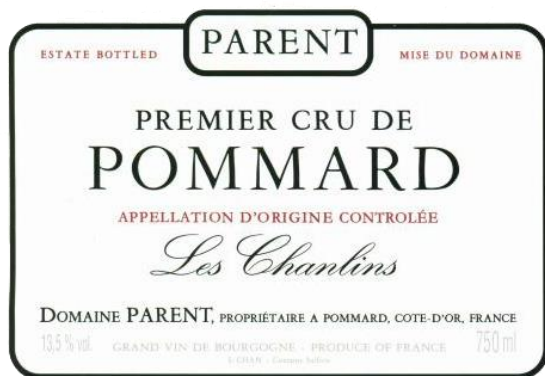


POMMARD 1^{er} Cru Les Chanlins



Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Encépagement : Pinot Noir
- Age des vignes : 15 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 sensuel, racé et élégant. Un nez puissant marqué par les fruits noirs rehaussé d'une note florale. En bouche de la profondeur, une certaine minéralité sur des tanins fondus.

Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Vinestock : Pinot Noir
- Age of vines : 15 years.
- Soils : clay-limestone
- Harvesting : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
- Wine-making : stalking, 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 sensual, elegant, and classy wine. A powerful nose made of black fruits, enhanced with floral notes. The mouth is deep, mineral, and has well matured tanins.

Domaine Parent

21630 Pommard – France

Tel. 03 80 22 15 08 Fax 03 80 24 19 33

E-mail : contact@domaine-parent.com

www.domaine-parent.com