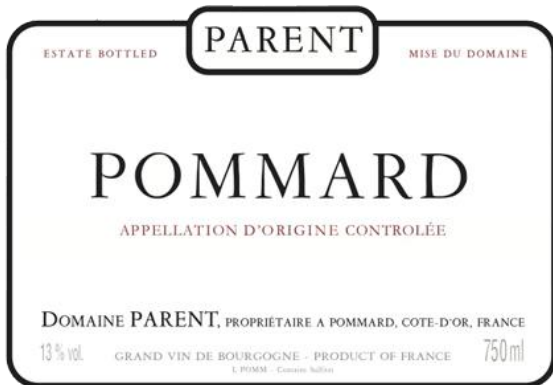


POMMARD



Appellation : Pommard Village

- **Encépagement** : Pinot Noir
- **Age des vignes** : 50 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 : 16 à 18 jours selon les millésimes.
- **Elevage** : 14 mois en fût de chêne français dont 30 % neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- **Un Pommard classique** de belle structure. Le nez est complexe avec des notes de fruits rouges, d'épices et de fleurs. En bouche, une belle structure équilibrée aux tanins mûrs et fermes.

Appellation : Pommard Village

- **Vinestock** : Pinot Noir
- **Age of vines** : 50 years old.
- **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: 16 to 18 days according to vintages.
- **Maturing** : 14 months in French oak barrels, 30 % of which are new, bottled by us at the winery.
- **A classic Pommard** with a good structure. A complex nose with hints of red fruits, spices and flowers. The mouth is well balanced and structured, with ripe and firm tannins.

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