

POMMARD 1^{er} Cru Les Poutures



Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Encépagement : Pinot Noir
- Age des vignes : 42 ans.
- Sols : argilo-calcaire
- Vendanges : manuelles et tri sélectif sur table 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.
- Belle robe grenat. Le nez complexe et riche s'associe à une bouche opulente, puissante, aux tanins fermes mais fins.

Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Vinestock : Pinot Noir
- Age of vines : 42 years.
- Soils : clay-limestone
- Harvesting : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
- Vinification : staking, 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 beautiful dark-red colour. The nose is complex, rich, and the mouth is powerful and generous, and has firm but fine 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