Un approccio che combina esperienza, selezione rigorosa e lavorazione artigianale per produrre vini coerenti, eleganti e fedeli alle qualità distintive della Borgogna.

Pommard 1er Cru Les Epenots

Pinot nero



Questo vino nasce da viti impiantate nel climat *Les Epenots*, situato nel settore settentrionale di Pommard, sopra *Les Grands Epenots*. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei con presenza di marne ricche di ossidi di ferro.
Le uve vengono selezionate presso i migliori viticoltori locali, e la vinificazione avviene nella cantina del domaine. I grappoli vengono parzialmente diraspati, e la fermentazione alcolica avviene mediante l'impiego di lieviti indigeni, in legno, ed è seguita dallo svolgimento, tardivo ma completo, della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 18-22 mesi sulle fecce fini, in barrique di rovere francese a grana molto fine, proveniente della foresta di *Jupilles*. Non viene chiarificato o filtrato prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Pommard

Vitigno Pinot nero

Affinamento 18-22 mesi in legno