

# POMMARD

## « Les Combes »

### 2018



#### COULEUR

Rouge



#### MILLÉSIME

2018



#### FORMAT

Bouteille, magnum



#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation Alcoolique de 20 jours en cuve béton.

Fermentation Malolactique puis élevage en futs pour une durée de 12 mois dont 30% futs neufs.



#### PARCELLE

La parcelle des Combes se situe à la limite de l'appellation Volnay.

La moitié de la parcelle a été plantée entre 1934 et 1937, l'autre en 2013.

Le sol argilo calcaire à dominance argileuse.