

POMMARD

« **Les Combes** »

2020



COULEUR

Rouge



MILLÉSIME

2020



FORMAT

Bouteille, magnum et jéroboam en 2017.



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 fûts pour une durée de 12 mois (pas de fûts neuf).

25% vendange entière.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.



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.