

Communal

POMMARD 2015



Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun.

SITUATION

Surface de l'aire de production : 211,62 ha

Altitude : 300-350 m

TERROIR

Dans un terroir aussi divers en nature de sol, il faut choisir un style. Sans sous estimer le caractère entier, voire un peu rustique, de Pommard quand il est jeune. Nous avons choisi de faire un vin assez élégant avec les vignes placées essentiellement dans les coteaux (Vignots, Noizons, Chanlins et Vaumuriens). Nature de sol brun calcaire principalement. Assemblage de raisins de plusieurs vignes dans les cuves de vinification.

Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

40 % raisins entiers, 60 % raisins égrappés.

Collage : Non

Filtration : Par filtre kieselgur

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 19 jours de cuvaison

ÉLEVAGE

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 40 ans ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

SERVICE

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : entre 2018 et 2027

DÉGUSTATION

Nez fruité sur la mûre, le cassis et la griotte. La matière est corsée et généreuse sur une très belle structure tannique et persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec un pavé de bœuf ou un civet de volaille. Peut également accompagner les fromages tels que l'Époisses ou le Soumaintrain.

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet

Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com

olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1V908F

Communal

POMMARD 2015

AVIS & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

15/20

"Assise sur le fruit et les épices bien tenue."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 19/09/2017

