

1er Cru

POMMARD 1er cru Pézerolles 2017



Pas d'explications particulières sinon que le nom reprend celui des propriétaires historiques de cette appellation : la famille Pezerolles de Pommard.

SITUATION

Premier cru situé dans la partie Nord de Pommard en allant sur Beaune. Exposition Sud Est pour des vignes situés à mi coteau.
Surface de l'aire de production : 5,91 ha
Altitude : 260-280 m

TERROIR

Sols bruns calcaires, bien exposés et drainants. Maturité des raisins très précoce pour le finage.

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.
100 % raisins égrappés
Collage : Non
Filtration : Oui
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

ÉLEVAGE

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Vignes plantées entre 1959 et 1970

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 17-19°C
Date recommandée de consommation : entre 2021 et 2031

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

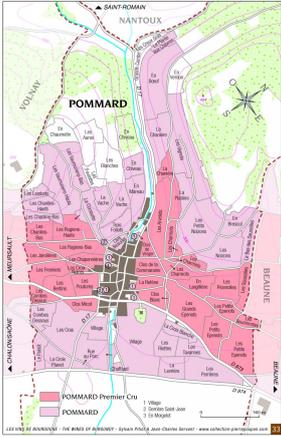
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



E28Q7F

1er Cru

POMMARD 1er cru Pézerolles 2017



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.



E28Q7F