

Depuis



1929



BEAUNE « VIEILLES VIGNES »

AGE DES VIGNES	40 ans de moyenne sur 10 parcelles.
CÉPAGE	Pinot noir.
SOL - EXPOSITION	Calcaire Blanc - Exposition Sud / Sud-Est
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelles, avec vendanges en vert et tri si nécessaire
VINIFICATION	Egrappage à 100 % cuvaison 15 à 20 jours suivant l'année. Elevage en fûts de chêne durant 12 mois avec 20% de fût neuf.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 2 et 8 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	En 15 et 18°C.

Domaine
Georges Joillot

VIGNERON A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com

WWW.DOMAINE-JOILLOT.COM