



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC

SUPERFICIE	47 ares.
AGE DES VIGNES	25 ans.
CÉPAGE	Chardonnay.
SOL - EXPOSITION	Sol calcaire blancs. Exposition Sud. Vigne exclusivement située sur la commune de Pommard.
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Machine.
VINIFICATION	Pressurage en vendanges entières. Elevage 10 mois en fûts de chêne dont un tiers en fût neuf.
PRODUCTION	3 000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 2 et 8 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 10 et 14 °C.
ACCORDS METS/VINS	Jambon à la chablisienne, Lapin braisé, Poisson de rivière en sauce, Quenelles de poissons...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	Cette appellation a été créée au début des années 1960. Les vignes sont situées sur la commune de Pommard, mais trop éloignées pour avoir droit à une appellation communale.

Jean-Luc Joillot

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

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