



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE

SUPERFICIE	282 ares.
AGE DES VIGNES	40 ans de moyenne sur 10 parcelles.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol calcaire blancs - Exposition Sud. Vignes exclusivement situées sur la commune de Pommard.
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelles, avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Egrappage à 100 %, cuvaison 8 à 12 jours suivant les années. 10 mois d'élevage sur fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	18 000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 2 et 8 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Cantal, Fricassé de lapin, Entrecôte, Dinde rôtie...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	Cette appellation a été créée au milieu des années 1960. Les vignes sont situées sur la commune de Pommard, mais trop éloignées pour avoir droit à l'appellation Pommard.

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

WWW.DOMAINE-JOILLOT.COM