



## BOURGOGNE PINOT NOIR

SUPERFICIE	264 ares.
AGE DES VIGNES	40 ans de moyenne sur 10 parcelles.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol argileux - Vignes exclusivement situées dans la plaine de Pommard.
CULTURE	Taille « Guyot »- Lutte raisonnée.
VENDANGES	Machine.
VINIFICATION	Egrappage à 100 %, cuvaison 10 à 12 jours suivant l'année. Elevage en fûts de chêne.
PRODUCTION	17 000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 2 et 8 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C
ACCORDS METS/VINS	Bœuf en daube, Filet mignon de porc, Rognonnade, Canard rôti...

*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