

Depuis



1929

CORTON GRAND CRU « CLOS DU ROI »



AGE DES VIGNES	55 ans de moyenne sur 10 parcelles.
CÉPAGE	Pinot noir.
SOL - EXPOSITION	Calcaire Brun- Exposition 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 14 mois avec 25% de fût neuf.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 5 et 20 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