



## POMMARD 1ER CRU « LES CHARMOTS »

SUPERFICIE	37 ares.
AGE DES VIGNES	40 ans.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol calcaires de Ladoix - 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. 14 mois d'élevage en fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	2000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 5 et 15 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Chevreuril en sauce, Joue de porc confites, Médailon de biche, Osso bucco...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	Ce mot désigne en Bourgogne d'anciens champs communs cultivés et retournés à la friche. Tous ces lieux-dits reprennent le mot Bourguignon « charme » dans le sens « chaume », ainsi à Pommard les « Charmots ».

*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