



POMMARD 1ER CRU « LES PETITS EPENOTS »

SUPERFICIE	36 ares.
AGE DES VIGNES	70 ans.
CÉPAGE	Pinot noir.
SOL - EXPOSITION	Sol argilo-calcaire - Exposition Sud/Sud-Est. Ces vignes situées en bas de coteau profitent d'un ensoleillement maximum.
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelle avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Egrappage à 100 %, cuvaison 15 à 20 jours. 14 mois d'élevage sur fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	2 000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 5 et 15 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	En 15 et 18°C.
ACCORDS METS/VINS	Côte de bœuf aux gros sel, Sauté de sanglier au vin rouge, Chapon farci aux morilles, Filet de bœuf à la lie de vin...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	Là où poussaient les épines de buissons épineux s'étendent maintenant les grands climats de Pommard « Les Petits Epenots » - « Les Grands Epenots ».

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