



POMMARD « EN BRESCUL »

SUPERFICIE	103 ares.
AGE DES VIGNES	40 ans de moyenne sur 4 parcelles.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol Marnes de Pommard. Coteau très pentu 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 les années. 12 mois d'élevage sur fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	6 000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 5 et 12 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Cèpes grillés, Côtelettes d'agneau à la provençale, Pintade aux épices, Assortiment de fromages...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	Certains vocables évoquent la difficulté du travail dans certaines vignes où celle-ci présentent une très forte pente d'où la difficulté exprimée aux lieux-dits « En Rerecul » à Savigny et en « Brescul » à 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