



POMMARD

SUPERFICIE	58 ares.
AGE DES VIGNES	30 ans de moyenne sur 4 parcelles.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol calcaires oobioclastiques et graveleux.
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. 10 mois d'élevage en fût dont un quart en fût neuf. Cette cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles de Pommard.
PRODUCTION	3 500 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 3 et 10 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Coq au vin rouge, Daube de sanglier, Civet de lièvre, Bœuf bourguignon.

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